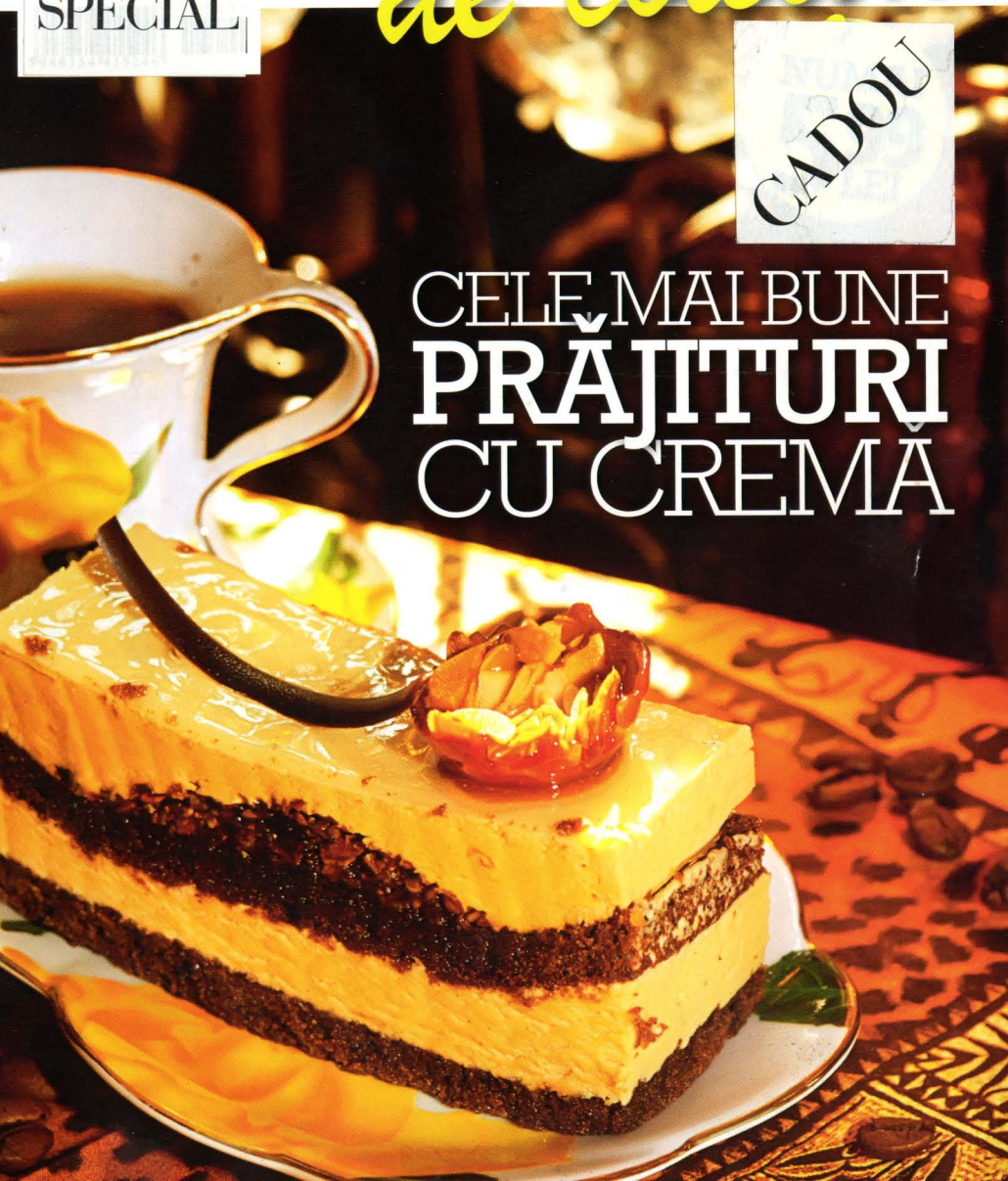
LIBERTATEA pentru femei
NUMĂRUL 4

Rețete de colecție

SPECIAL

CADOU



CELE MAI BUNE PRĂJITURI CU CREMĂ

NOUA ÎNFĂȚIȘARE

CREM PE DINAFARĂ, CREMOS PE DINĂUNTRU

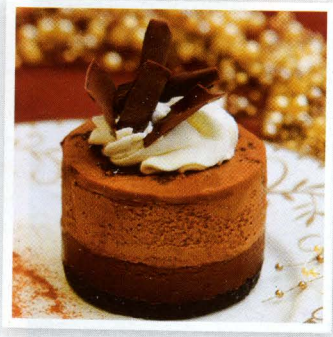
cuprins

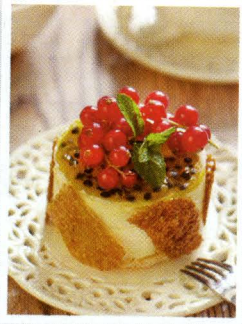
O PRĂJITURĂ PENTRU FIECARE!

Dragele noastre, am aflat de la voi pe parcursul anilor că sunteți mari amatoare în a pregăti prăjituri cu creme. Dar, tot multe dintre voi ne-ați scris de-a lungul vremii că prăjiturile cu creme vă dau mai multe bătăi de cap decât celălalte. Astfel că nu a fost greu să oferim și unora și altora atât noi rețete pentru îmbogățirea caietului, cât și altele, mai puțin știute. Structurate în 5 capitole - ciocolată, caramel, vanilie, fructe proaspete și fructe uscate - rețetele au creme, atât în accepțiunea de dicționar (Preparat culinar de consistența unei paste, obținut din lapte, ouă și zahăr, cu adaos de cafea, ciocolată, vanilie etc., care se servește ca desert sau se adaugă ca ingredient la unele prăjituri) cât și în limbajul de zi cu zi. Unde este marea provocare pe care v-o lansăm în această culegere de rețete? În posibilitățile infinite de a combina aceeași cremă de vanilie, să spunem, cu o mulțime de blaturi - coapte sau reci - pentru a reuși o prăjitură gustoasă. Motiv pentru care vă trimitem câte o prăjitură pentru fiecare!

CRISTINA BUNEA, EDITOR COORDONATOR

Foto: Shutterstock, Thinkstock





* 04 cu cremă de ciocolată
* 26 cu cremă de vanilie
* 48 cu cremă de fructe proaspete
* 86 cu cremă de caramel
* 98 cu cremă de fructe uscate

Porţii: 4
Preparare: 30 min
Coacere: 20 min
Fierbere: 10 min

Negresă

Ingrediente:
Pentru aluat:
- **200 g ciocolată**
- **50 g unt**
- **2 ouă**
- **100 g zahăr**
- **câteva picături esență de vanilie**
- **75 g făină**
- **un praf sare**

Pentru cremă:
- **100 g ciocolată menaj**
- **50 g unt**

Mod de preparare:

1. Pentru aluat, într-o crăticioară se topesc ciocolata ruptă bucăți și untul. După ce se obține un amestec omogen, se trage vasul de pe foc și se lasă să se răcească.

2. Între timp, se amestecă ouăle, zahărul, sarea și vanilia. Se freacă bine până ce se obține un amestec cremos, alb în care se adaugă ciocolata topită, lingură cu lingură. După ce s-a încorporat toată cantitatea de ciocolată topită, se adaugă făina. Se amestecă și se toarnă în tava de copt. Se dă la cuptor pentru 20 de minute și apoi se lasă să se răcească în tavă.

3. Pentru cremă, ciocolata ruptă bucăți și untul se topesc pe foc și se lasă să se răcească ușor.

4. Pentru servit, prăjitura se taie bucăți care se așază una peste alta cu cremă între ele. Se toarnă un pic de cremă peste fiecare porție și, după gust, se poate aduce la masă cu înghețată.

Porții: 4
Preparare: 40 min
Coacere: 20 min
Așteptare: 12 ore

Prăjitură alb și negru

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 5 ouă
- 150 g zahăr
- 135 g făină
- 15 g cacao

Pentru cremă:

- 200 ml frișcă lichidă
- 200 g ciocolată neagră

Pentru decor:

- 100 g ciocolată neagră
- 100 g ciocolată albă

Pentru tavă:

- 10 g unt
- 10 g făină

Mod de preparare:

1. Pentru aluat, făina și cacaua se amestecă și apoi se cern.

2. La mixer se bat ouăle cu zahărul până ce se obține un amestec cremos, alb, care și-a triplat volumul. Se adaugă amestecul de făină și cacao, se omogenizează ușor și se toarnă în tava unsă cu unt și tapetată cu făină. Se dă la cuptor 20 de minute și apoi se lasă să se răcorească complet.

3. Pentru cremă, într-un vas, se pune ciocolata ruptă bucăți. Frișca lichidă se fierbe și apoi jumătate din cantitate se toarnă peste ciocolată. Se amestecă pentru ca ciocolata să se topească și, după ce aceasta s-a topit complet, se adaugă și restul de frișcă fiartă. Se amestecă și se lasă să se răcească.

4. Prăjitura se taie bucăți care se așază una peste alta cu cremă între ele. Se păstrează cremă cât să se ungă suprafața cu un strat subțire. Se presară cele două tipuri de ciocolată trecute pe răzătoare și se dau prăjiturile la rece până a doua zi.

Porţii: 4-6
Preparare: 40 min
Coacere: 30 min

Tort regal

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 180 g ciocolată amăruie
- 125 g unt nesărat
- 250 ml apă
- 3 ouă
- 375 g zahăr
- 125 ml smântână
- 500 g făină
- 125 g cacao
- un vârf de cuțit subțire praf de copt
- câteva picături esență de vanilie
- un praf sare

Pentru cremă:

- 80 g unt nesărat
- 420 g zahăr
- o lingură cacao
- o lingură apă
- 30 g ciocolată amăruie data pe răzătătoarea fină

Pentru decor:

- 100 g cacao

Pentru tăvi:

- 25 g unt
- 2 linguri făină

Mod de preparare:

1. Pentru blat, ciocolata și untul se topesc amestecând continuu. După ce acestea s-au topit, se toarnă apa clocotită și se amestecă bine.

2. Se mixează ouăle cu zahărul, se adaugă vanilia și amestecul de ciocolată cu apă clocotită de la punctul 1. Într-un vas, se freacă smântâna cu praful de copt și se lasă deoparte. Se amestecă și făina cu cacaua și sarea. Apoi, amestecul de făină se pune în amestecul de ouă, se omogenizează bine și apoi se toarnă smântâna. Se amestecă din nou.

3. Două forme de tort se ung cu unt și se tapetează cu făină iar amestecul final de la punctul 2 se repartizează în cele două forme de tort. Se coc 30 de minute. Apoi, se lasă 10 minute în forme înainte de a scoate blaturile.

4. Pentru cremă, toate ingredientele se mixează până ce se obține o cremă untoasă care se dă puțin la rece.

5. Pentru montarea tortului, într-o formă întinsă se pune unul dintre blaturi și se acoperă cu un sfert din cantitatea de cremă. Se așază al doilea blat și se pune restul cremei, oprind din ea o lingură pentru decor. A doua cantitate de cremă se întinde cu o spatulă sau un cuțit lung trecut prin apă rece. Se presară cu cacao din abundență și, cu crema oprită, se fac alte decorațiuni, după imaginație.

Porţii: 4-6
Preparare: 80 min
Coacere: 10 min
Refrigerare: 4 ore

Prăjitură cu spumă de ciocolată

Ingrediente:

Pentru blat:
- 225 g zahăr
- 95 g făină
- 2 linguri cacao
- 55 g unt
- 120 ml apă
- 3 linguri ulei
- un ou
- 3 linguri iaurt de băut
- 1/2 linguriță praf de copt
- câteva picături esență de vanilie

Pentru spuma de ciocolată:
- 320 g ciocolată
- 85 g unt
- 4 ouă
- 240 ml frișcă lichidă

Pentru spuma de cafea:
- 300 g ciocolată neagră
- 90 g unt
- 9 ouă (9 albușuri și 8 gălbenușuri)
- 60 g zahăr
- 150 ml cafea foarte tare

Pentru capacul de ciocolată:
- 250 ml smântână
- o lingură zahăr
- o lingură unt
- 200 g ciocolată

Pentru decor:
- frișcă
- bucățele de ciocolată

Mod de preparare:

1. Pentru blat, într-o crăticioară se amestecă zahărul, făina și cacaua. Apoi, pe foc se pun untul, apa și uleiul. Când ajung în punctul de fierbere, se trage vasul de pe foc și se toarnă conținutul peste ingredientele uscate. Se amestecă bine și apoi se adaugă oul, iaurtul, praful de copt și esența de vanilie. Se amestecă bine și apoi se toarnă compoziția într-o tavă de cuptor mai mare. Se coace 10 minute, până ce o scobitoare introdusă iese uscată. Se scoate din cuptor și se lasă să se răcească în tavă. Apoi, cu o formă rotundă se taie 16 blaturi mici care se pun apoi în 16 forme de metal specifice. Se dau la rece.

2. Pentru spuma de ciocolată, se separă gălbenușurile de albușuri. Separat, se pun pe foc ciocolata și untul. După ce se topesc, se adaugă imediat gălbenușurile, se trage vasul de pe foc și se lasă la răcit. Separat, se bat albușurile și frișca, apoi se amestecă și se toarnă peste compoziția de unt și ciocolată. Se repartizează în cele 16 forme și se dau la rece până ce este gata și cealaltă spumă.

3. Pentru spuma de cafea, la bain-marie se topesc ciocolata și untul. Albușurile se bat spumă simple și, când spuma începe să se formeze, se adaugă zahărul mixând continuu pentru a obține o spumă tare. Se adaugă gălbenușurile în ciocolata cu untul topite și cafeaua. Se amestecă și apoi se pune 1/3 din spuma de albuș. Se amestecă din nou și se pune și restul. Se omogenizează totul cu delicatețe și se toarnă și această spumă în cele 16 forme. Se dau din nou la rece, până ce se prepară capacul de ciocolată.

4. Pentru capac, se amestecă pe foc toate ingredientele și când devine o pastă omogenă, se trage de pe foc, se lasă să se răcorească și se toarnă un strat subțire în fiecare formă. Se lasă formele la frigider pentru cel puțin 4 ore și pentru servit se ridică pur și simplu forma de metal. Se decorează cu frișcă și bucățele de ciocolată.

CU CREMĂ DE CIOCOLATĂ

Porții: 4-6
Preparare: 60 min
Coacere: 20 min
Fierbere: 10 min

Prăjitură cu cremă de trufe

Ingrediente:

Pentru blat:

- 60 g făină
- 40 g amidon pentru prăjituri
- 50 g zahăr
- 50 g unt
- 3 ouă
- 100 g ciocolată neagră
- 100 g miez de nucă
- un vârf de cuțit subțire de praf de copt

Pentru crema de trufe:

- 250 g ciocolată neagră
- 4 linguri lapte
- 2 gălbenușuri
- 150 g unt
- 2 linguri zahăr pudră

Pentru capacul de ciocolată:

- 100 g ciocolată neagră
- 50 g unt
- 10 ml esență de vanilie

Pentru servit:

- sos de ciocolată
- zmeură

Mod de preparare:

1. Pentru blat, la început, se separă ouăle. Gălbenușurile și zahărul se freacă bine pentru a obține o pastă albicioasă. Se adaugă praful de copt, făina, amidonul, untul, ciocolata dată prin răzătoare și, la final, albușurile bătute spumă și miezul de nucă. Toate ingredientele se amestecă până se omogenizează perfect. Se toarnă într-o tavă mare și se coace 20 de minute. Apoi se lasă să se răcească.

2. Pentru crema de trufe, se pun ciocolata bucăți și laptele la foc mic. După ce s-a topit ciocolata, se trage de pe foc, se pune untul și se amestecă până ce acesta este complet topit. Se adaugă gălbenușurile și se amestecă, apoi zahărul. Se toarnă peste blat și se întinde cu un cuțit cu lamă lată.

3. Pentru capacul de ciocolată, se topesc ciocolata bucăți și untul tăiat. După ce s-au topit, se adaugă esența de vanilie și se toarnă apoi peste prăjitură.

4. Se lasă prăjitura să se răcorească și apoi se dă la rece pentru 4 ore. Se servește cu sos de ciocolată și zmeură.

Porţii: 4-6
Preparare : 45 min
Coacere : 20 min
Fierbere: 15 min.
Aşteptare : 12 ore

Foi cu cremă

Ingrediente:

Pentru foi:

- 3 ouă
- 800 g făină
- 12 linguri zahăr
- 12 linguri ulei
- 12 linguri apă minerală
- o linguriță bicarbonat
- 2 linguri suc de lămâie strecurat

Pentru crema de nuci:

- 200 g zahăr
- 700 ml lapte
- 200 g nuci măcinate
- o lingură cacao
- 200 g unt

Pentru glazură:

- 100 ml frișcă lichidă
- 50 g ciocolată neagră
- 50 g ciocolată cu lapte
- 80 g unt

Pentru servit:

- 100 g nucă măcinată

Mod de preparare:

1. Pentru foi, se freacă sau se mixează ouăle cu zahărul și după ce se obține o cremă albă, spumoasă, se adaugă uleiul, apa, bicarbonatul strins cu lămâie, făina. Se amestecă și se frământă. Se împarte aluatul în trei și se întind trei foi egale. Se așază fiecare foaie pe fundul tăvii mari de aragaz și se coc maximum 8 minute. Se scoate o foaie coaptă, se pune pe un grătar la răcit și se pune o alta la copt.

2. Pentru cremă, laptele cu zahărul se fierb și, când dă în clocot, se adaugă nucile amestecate în prealabil cu cacaua. Se lasă la foc mic până devine groasă, se trage de pe foc și se pune untul tăiat. Se amestecă energic.

3. În tava mare de aragaz se pune o foaie coaptă și răcită, se pune un prim strat de cremă și se continuă până la terminarea ingredientelor.

4. Pentru glazură, la bain-marie se pun ciocolata bucăți și untul și, separat, se încălzește frișca. După ce s-a topit ciocolata, se amestecă în frișca lichidă călduță. Se amestecă energic și se toarnă peste prăjitură. Se presară nucă fin măcinată și se lasă prăjitura într-un loc răcoros până a doua zi.

Porții: 4-6
Preparare : 30 min
Așteptare : 2 ore
Refrigerare : 3 ore
Coacere : 15 min

Tarte cu spumă de ciocolată

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 195 g făină
- 85 g zahăr pudră
- 25 g făină de migdale
- 130 g unt
- un pliculeț zahăr vanilinat
- un ou
- 15 g cacao

Pentru spumă:

- 200 g ciocolată neagră
- 100 g zahăr pudră
- 5 ouă (4 gălbenușuri și 5 albușuri)
- 20 g unt

Pentru servit:

- 30 g ciocolată

Mod de preparare:

1. Pentru aluat, se mixează zahărul cu făina de migdale, untul și zahărul vanilinat. Se adaugă oul bătut, cacaua și făina. Se amestecă bine și apoi se scoate aluatul care se frământă un pic la mână, se adună într-o bilă și se dă la rece pentru două ore, în folie alimentară.

2. Apoi, se întinde aluatul și se transferă în formele de tartă unse cu un pic de unt. Se înțeapă cu furculița și se dau la cuptor pentru 15 minute. Apoi, se lasă să se răcească în forme.

3. Pentru spuma de ciocolată, gălbenușurile se freacă cu zahărul până ce amestecul se albește. Apoi, ciocolata se topește și, odată devenită lichidă, se trage de pe foc și se amestecă cu untul.

4. Se adaugă amestecul alb de gălbenușuri și apoi se adaugă și albușurile bătute spumă. Se pune spuma într-un poș, se umplu tartele și se dau la rece pentru 3 ore. Se servesc cu așchii de ciocolată pusă la congelator și trecută apoi rapid prin răzătoarea cu ochiuri mari sau tăiate cu un cuțit bine ascuțit.

Porții: 4-6
Preparare: 45 min
Coacere: 55 min
Așteptare: 12 ore

Prăjitură cu mac

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 50 g mac
- 185 ml lapte
- 200 g unt
- 170 g zahăr
- 270 g făină
- un plic praf de copt
- 3 ouă
- 125 ml suc de la o portocală
- coajă rasă de portocală

Pentru cremă:

- 7 albușuri
- 250 g zahăr
- 150 g nucă măcinată
- 3 linguri cacao

Pentru decor:

- 200 g marmeladă sau gem de prune

Mod de preparare:

1. Pentru aluat, într-un vas se pun laptele și semințele de mac. Se lasă așa. Se amestecă untul cu zahărul până ce se obține o compoziție cremoasă, se adaugă ouăle unul câte unul, amestecând după fiecare ou.
2. Se adaugă făina în ploaie și apoi praful de copt. Se strecoară sucul de portocală și se adaugă în aluat. Se toarnă laptele amestecat cu macul și coaja de portocală, se amestecă bine și se pune aluatul într-o tavă unsă și tapetată cu făină. Se dă la cuptor pentru 55 de minute și se lasă apoi să se răcească.
3. Pentru cremă, albușurile și zahărul se bat la bain-marie și, după ce s-a obținut o spumă cremoasă, se adaugă nucile și cacaua. Se amestecă și se ia de pe foc.
4. Blatul răcit se taie în două, se așază o parte într-o tavă, se întinde crema și se acoperă cu a doua foaie. Marmelada se topește la foc mic cu o lingură-două de apă și se toarnă rapid peste prăjitură. Se lasă de pe o zi pe alta.

Porţii: 4-6
Preparare: 40 min
Coacere: 10 min
Aşteptare: 2 ore

Ruladă de ciocolată

Ingrediente:

Pentru blat:

- 120 g făină
- 10 g cacao
- 125 g zahăr
- 5 ouă

Pentru crema de interior:

- 100 g frișcă lichidă
- 200 g ciocolată neagră cu 70% cacao
- 50 g unt

Pentru glazură:

- 100 g ciocolată neagră
- 100 ml frișcă lichidă

Mod de preparare:

1. Pentru blat, gălbenușurile se freacă cu zahărul până se obține o cremă albă. Albușurile se bat și apoi se amestecă cu crema de gălbenușuri și cacaua și făina cernute. Se amestecă ușor și se toarnă aluatul în tava tapetată cu hârtie de copt. Se coace 10 minute. Odată copt, aluatul se rulează într-un șervet de bucătărie umezit și bine stors. Se lasă așa până la prepararea cremei.

2. Pentru cremă, ciocolata bucăți și frișca se fierb. Se amestecă pentru a topi ciocolata și, după ce aceasta s-a topit, se adaugă untul tăiat bucăți. Se amestecă după fiecare porție de unt.

3. Se desface cu grijă blatul din șervet și se umple cu crema pusă în partea în care a stat la interior, se rulează blatul. Se așază pe un grătar după umplere.

4. Pentru glazura de ciocolată, frișca lichidă se încălzește și se toarnă peste ciocolata ruptă bucăți. Se amestecă și se toarnă peste ruladă. Se lasă să se usuce puțin și apoi se dă rulada la rece pentru 2 ore.

Porții: 4
Preparare: 45 min
Coacere: 10 min

Foi fine cu cremă

Ingrediente:

Pentru foi:

- 3 ouă
- 3 linguri zahăr
- 3 linguri făină

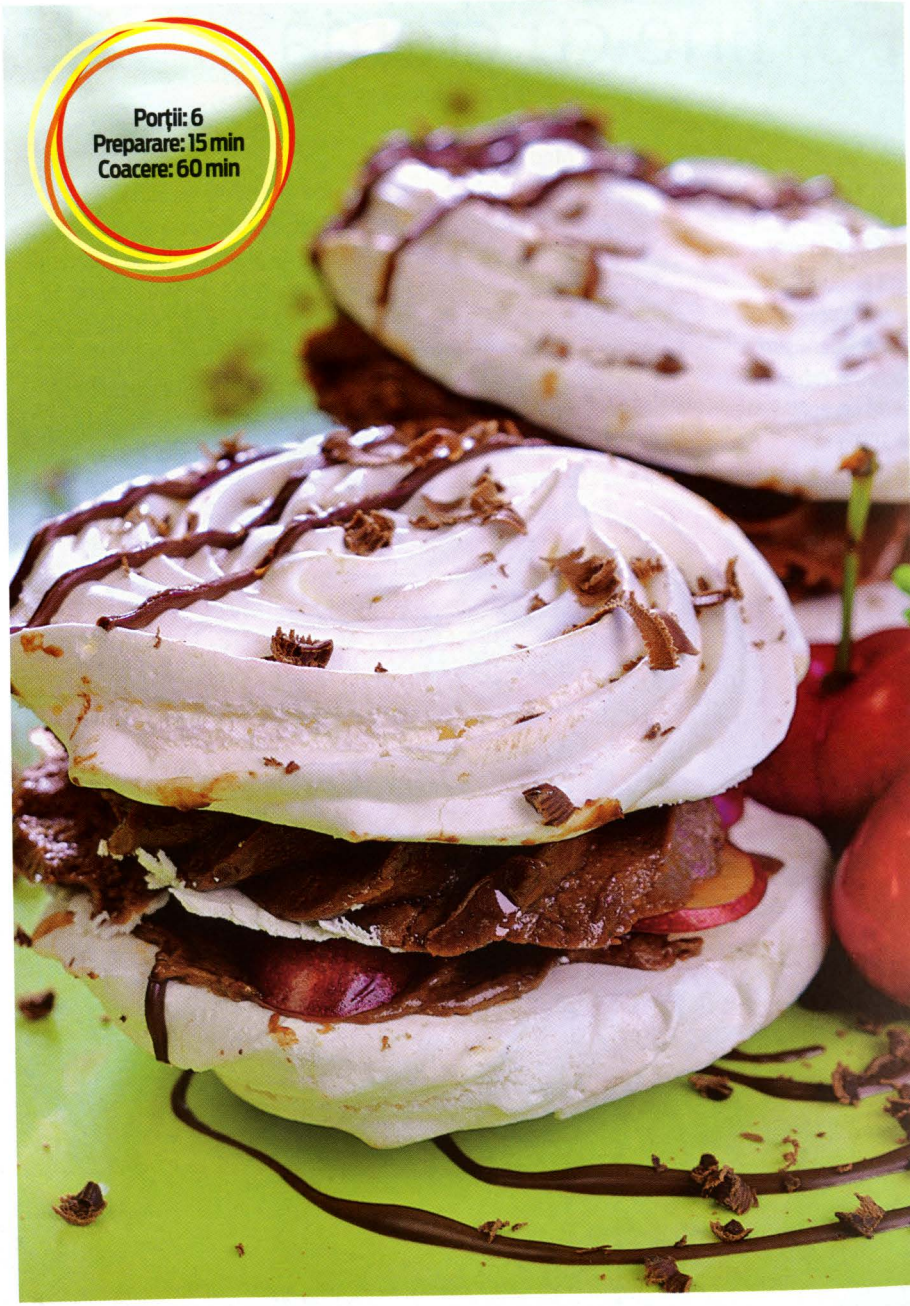
Pentru cremă:

- 7 gălbenușuri
- 200 g zahăr
- 60 ml apă
- 300 g unt
- o lingură cacao

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se bat spumă albușurile cu zahărul și se adaugă gălbenușurile și făina. Tava mare a aragazului se tapetează cu hârtie și se toarnă aluatul care se întinde pe toată suprafața. Trebuie să se obțină o foaie subțire. Se coace 10 minute și apoi se lasă în tavă. Se scoate cu atenție și se taie triunghiuri.
2. Pentru cremă, se mixează untul pentru a scoate apa. Zahărul și apa se pun la fiert pentru 5 minute. Gălbenușurile se freacă și, după ce siropul a făcut bule pe foc, se toarnă peste acesta amestecând energic. Se amestecă până ce se răcește. Apoi, se omogenizează cu untul bătut și cacaua și se pune crema într-un poș.
3. Pentru a servi prăjitura se pun alternativ straturi de foaie subțire și cremă din poș.

CU CREMĂ DE CIOCOLATĂ


Porții: 6
Preparare: 15 min
Coacere: 60 min

Bezelele cu cremă de ciocolată și cireșe

Ingrediente:
Pentru bezele:
- 4 albușuri
- 250 g zahăr pudră
- suc de lămâie

Pentru umplutură:
- 100 g ciocolată neagră
- 100 g smântână lichidă
- 250 g cireșe fără sâmburi tăiate felioare subțiri

Pentru decor:
- 50 g ciocolată rasă
- frunzulițe de mentă proaspătă

Mod de preparare:

1. Se bat albușurile bine împreună cu zahărul, se adaugă o linguriță de suc de lămâie și se continuă baterea până când bezeaua devine solidă.

2. Din spuma obținută, cu ajutorul unui poș, se formează grămăjoare într-o tavă tapetată cu hârtie de copt care se bagă la cuptor, la 120°C, pentru o oră.

3. Între timp, se prepară crema. Se aduce smântâna în punctul de fierbere, după care se ia de pe foc, se adaugă ciocolata ruptă în bucățele și se amestecă până când aceasta se topește. Se lasă vasul un pic la rece, apoi se mixează bine până capătă consistența unei creme fine.

4. După ce au fost lăsate să se răcească, bezelele se ung cu crema de ciocolată pe suprafața netedă, se așază un rând de felioare de cireșe, apoi se lipesc două câte două. Se ornează cu ciocolată rasă și cu frunzulițe de mentă.

Porţii: 6
Preparare: 60 min
Coacere: 45 min
Fierbere: 15 min

Prăjitura bunicii

Ingrediente:

Pentru blat:

- 125 g unt
- 2 ouă
- 125 g zahăr
- 5 ml esență vanilie
- 150 g făină
- 1/2 linguriță praf de copt
- un praf sare

Pentru cremă:

- 1/2 l lapte integral
- 100 g zahăr
- 5 gălbenușuri
- o păstaie vanilie

Pentru servit:

- 50 g cacao
- 200 g gem de căpșuni
- 100 g fulgi de ciocolată

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se topește untul la foc mic și se lasă deoparte. Se mixează zahărul, ouăle și esența de vanilie, timp de 2 minute. Se adaugă făina amestecată în prealabil cu praful de copt și sarea și apoi untul topit. Se mixează pentru a obține un aluat omogen care se toarnă într-o formă unsă și tapetată cu făină. Se coace 45 de minute și se lasă să se răcorească.
2. Pentru cremă, laptele și semințele din păstaia de vanilie se pun la foc mic și, între timp, gălbenușurile cu zahărul se mixează pentru a obține o cremă albă, spumoasă. Când laptele dă în clocot, se varsă puțin câte puțin peste crema de ouă, amestecând energic.
3. Compoziția obținută se pune din nou pe aragaz și se fierbe amestecând până când un deget trasat pe lingura de lemn plină de cremă lasă o urmă clară. Se lasă să se răcească amestecând din când în când pentru a evita cocoloașele.
4. Blatul se așază într-un vas plat. Se pune gemul și apoi crema care, dacă are cocoloașe, se trece prin strecurătoarea fină. Se presară un strat fin de cacaco, apoi se pun fulgi de ciocolată și se dă la rece pentru 6 ore.

Porții: 6-8
Preparare: 45 min
Coacere: 50 min
Așteptare: 4 ore

Tort de morcovi vanilat

Ingrediente:

Pentru blat:

- 625 g făină
- 250 ml ulei
- 500 g zahăr
- 4 ouă
- 5 ml vanilie
- 750 g morcovi rași, scurși
- 2 linguriță praf de copt
- 2 linguriță scorțișoară
- un praf sare

Pentru cremă:

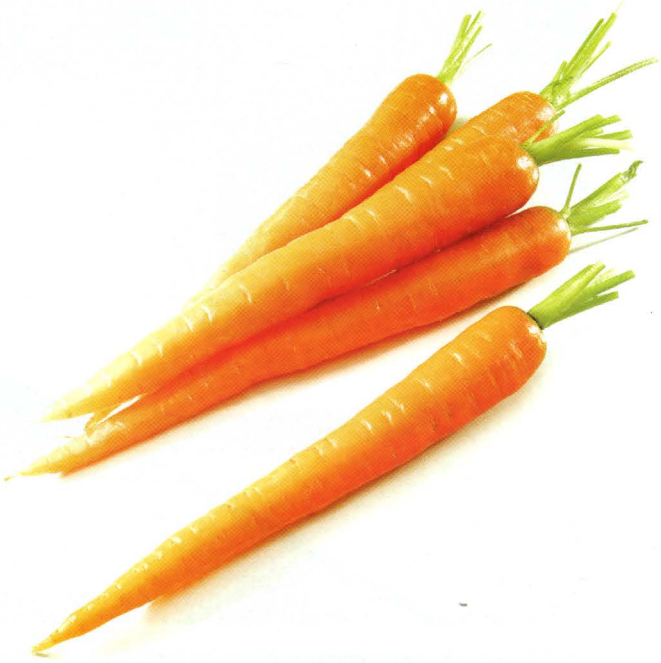
- 625 g zahăr pudră
- 125 g unt moale
- 250 g cremă de brânză
- 5 ml vanilie

Pentru decor:

- 8 miezi de nucă întregi

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se amestecă întâi ingredientele uscate și, separat, uleiul, zahărul, ouăle și vanilia.
2. Ingredientele uscate se amestecă întâi cu acelea lichide și apoi se adaugă morcovii rași. Se toarnă aluatul obținut într-o formă rotundă și tapetată cu hârtie de copt și se coace 50 de minute.
3. Pentru cremă, se mixează untul moale cu brânza și apoi se adaugă puțin câte puțin zahărul și vanilia. Se continuă baterea până la obținerea unei creme spumoase.
4. Blatul se taie în două, se umple cu o treime a cremei vanilate iar restul se pune deasupra. Se așază miezii de nucă (eventual ușor rumeniți în cuptor) și se dă tortul la rece pentru 4 ore.



Porții: 4-6
Preparare: 60 min
Coacere: 30 min
Așteptare: 4 ore

Bombă vanilinată

Ingrediente:

Pentru blat:

- **2 x 4 gălbenușuri**
- **2 x 4 albușuri**
- **2 x 120 g zahăr**
- **2 x 120 g făină**

Pentru crema de vanilie:

- **un litru lapte**
- **6 ouă**
- **12 linguri zahăr**
- **200 g făină**
- **un pliculeț granule gelatină**
- **10 ml esență vanilie**

Pentru umplut:

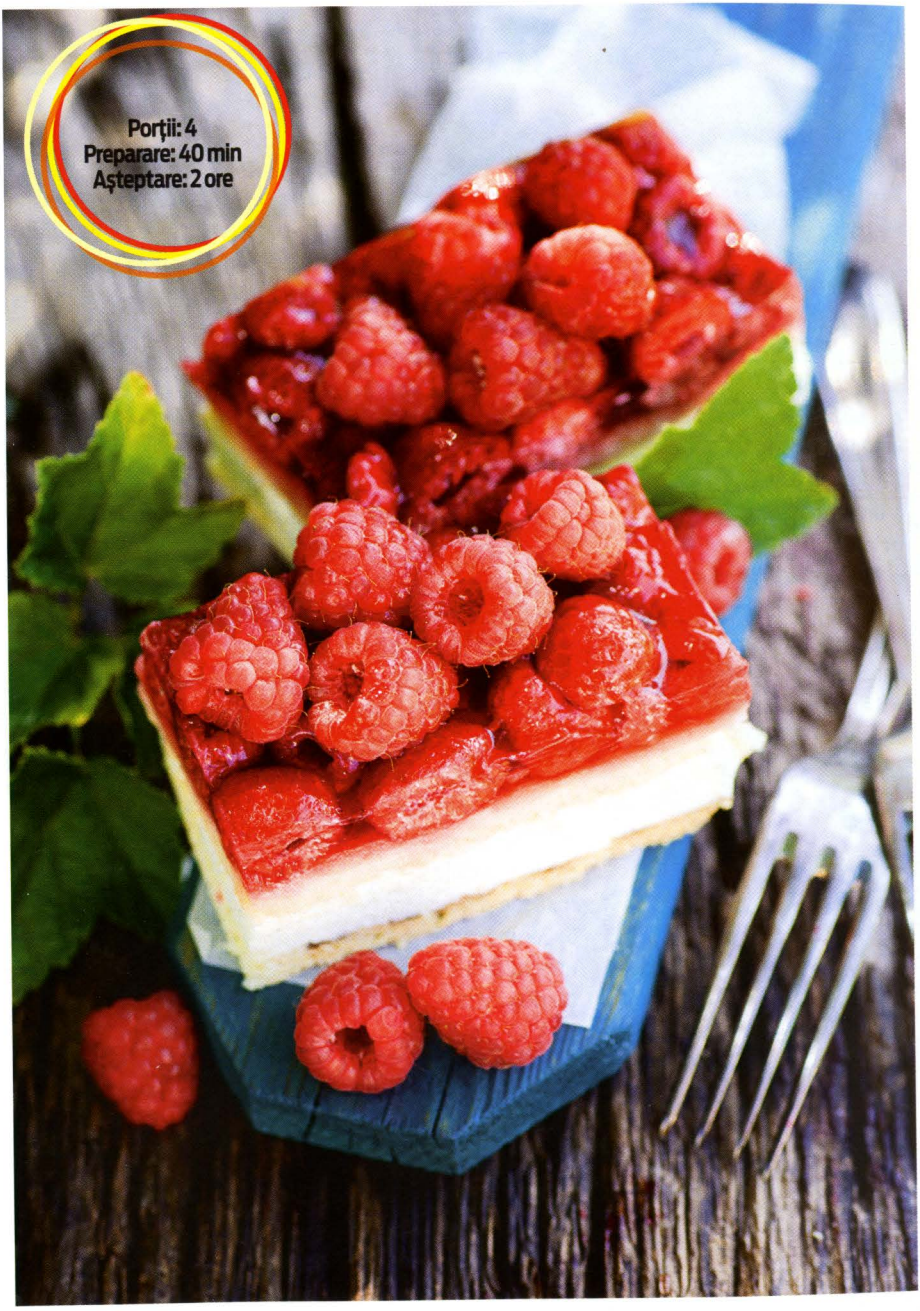
- **6 piersici din compot**

Pentru servit:

- **3 linguri cacao**

Mod de preparare:

1. Se fac întâi blaturile care se coc de două ori în forme diferite, una rotundă pentru baza prăjiturii și un blat drept pentru tapetat. Așadar, gălbenușurile se freacă cu 120 g zahăr până ce acesta se topește. Albușurile se bat spumă și se adaugă în crema de gălbenuș, apoi se pune făina. Se amestecă și se toarnă în forma rotundă. Se coace 10-15 minute și se lasă la răcit. Se procedează la fel pentru foaia dreaptă care apoi se taie triunghiuri.
2. Pentru cremă, gălbenușurile se amestecă cu 6 linguri de zahăr și făină. Apoi, se toarnă câte puțin lapte rece pentru a obține o ciulama. Restul laptelui se pune la fiert și, când clocotește, se pune în lapte ciulamaua. Se amestecă pe foc până când crema devine groasă. Se trage deoparte și se adaugă vanilia. Se lasă la răcit, iar gelatina se înmoaie și apoi se pune în crema călduță.
3. Cele 6 linguri de zahăr rămase se bat cu albușurile și se amestecă în crema de vanilie cu gelatină. Se amestecă bine dar cu delicatețe și se adaugă piersicile din compot.
4. Prăjitura se montează într-un castron ai cărui pereți se tapetează cu triunghiuri de aluat copt. Se pune crema amestecată cu fructe, se nivelează și se astupă cu blatul rotund. Vasul se îmbracă în folie pentru a a nu absorbi alte mirosuri din frigider și se dă la rece pentru 4 ore.
5. Pentru servit, se scoate prăjitura din castron cu ajutorul unei farfurii și apoi se întoarce. Se presară din abundență cu cacaua cernută și se aduce la masă.


Porții: 4
Preparare: 40 min
Așteptare: 2 ore

Prăjitură "la rece"

Ingrediente:

- **o foaie napolitană**

Pentru umplutură:

- **500 ml iaurt natur**
- **250 ml frișcă lichidă**
- **45 g zahăr pudră**
- **6 g gelatină**
- **o lingură esență de vanilie**

Pentru decor:

- **200 g zmeură**
- **2 plicuri gelatină roșie pentru decor**

Mod de preparare:

1. Pentru crema de iaurt, se prepară gelatina, conform indicațiilor de pe pachet. Apoi, se amestecă cu 50 ml frișcă.
2. Într-un vas, se amestecă iaurtul și zahărul, se adaugă amestecul de gelatină și frișcă, se pune și restul de frișcă și se parfumează cu esența de vanilie.
3. Într-o tavă mare, se pune o foaie de napolitană și se întinde crema vanilată de iaurt. Se așază fructele și se prepară gelatina roșie pentru decor.
4. Se toarnă gelatina roșie peste fructe, se lasă să se răcească și se dă la rece prăjitura pentru 2 ore.

Porţii: 4-6
Preparare: 20 min
Coacere: 20 min
Fierbere: 15 min
Aşteptare: 2 ore

Straturi vanilinate

Ingrediente:

Pentru blat:

- **5 ouă**
- **150 g zahăr**
- **135 g făină**
- **15 g cacao**

Pentru spuma de vanilie:

- **200 ml lapte**
- **o păstaie vanilie**
- **125 g zahăr**
- **4 gălbenușuri**
- **3 albușuri**
- **250 ml frișcă lichidă**

Pentru uns tavă:

- **unt și făină**

Pentru servit:

- **sos de ciocolată**
- **150 g alune prăjite**

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se amestecă făina și cacaua și apoi se cern. La mixer, se bat ouăle cu zahărul până ce se albesc și amestecul și-a triplat volumul. Se adaugă amestecul de făină și cacao, se omogenizează ușor și se varsă imediat în tava unsă și tapetată cu făină. Se coace 20 de minute, se lasă să se răcească în tavă și apoi se taie în trei foi.
2. Pentru spumă, semințele din păstaia de vanilie și laptele se pun la fiert. Între timp, gălbenușurile se freacă spumă cu zahărul și se opăresc cu laptele fierbinte. Se amestecă și se pune din nou pe foc până ce se leagă o cremă omogenă. Se lasă la răcit amestecând din când în când.
3. Albușurile și frișca se bat separat și, după ce s-au obținut cele două spume, se adaugă pe rând în crema fiartă și răcită. Se mixează pentru a obține o cremă fină.
4. Pentru asamblarea prăjiturii, o foaie de blat se așază într-o tavă, se pune cremă, altă parte de blat și ultimul strat trebuie să fie de aluat. Se dă la rece pentru 3 ore și se servește presărată cu alune prăjite și mărunțite și stropită cu sos de ciocolată.

CU CREMĂ DE VANILIE

Porţii: 4
Preparare: 35 min
Fierbere: 15 min
Aşteptare: 3 ore

Cremeș parfumat

Ingrediente:

- **foi de cremeș din comerț**

Pentru cremă:

- **un litru lapte**
- **6 ouă**
- **12 linguri zahăr**
- **200 g făină**
- **un pliculeț granule gelatină**
- **10 ml esență vanilie**

Pentru decor:

- **zahăr pudră vanilat**
- **150 g ciocolată simplă cu lapte**

Mod de preparare:

1. Pentru cremă, gălbenușurile se amestecă cu 6 linguri de zahăr și făină. Apoi, se toarnă câte puțin lapte rece pentru a obține o ciulama. Restul laptelui se pune la fiert și, când clocotește, se pune în lapte ciulamaua. Se amestecă pe foc până când crema devine groasă. Se trage deoparte și se adaugă vanilia. Se lasă la răcit iar gelatina se înmoaie și apoi se pune în crema călduță.
2. Cele 6 linguri de zahăr rămase se bat cu albușurile și se amestecă în crema de vanilie cu gelatină. Se amestecă bine dar cu delicatețe.
3. Foile de cremeș se așază în tava mare a aragazului și se umplu cu crema de vanilie. Se folosește un cuțit cu lamă lată trecut prin apă rece. Se pune foaie-cremă-foaie, până la terminarea ingredientelor. Deasupra trebuie să rămână o foaie peste care se pudrează zahărul vanilat.
4. Tava cu prăjitură se dă la rece pentru cel puțin 3 ore. Se servește cu ciocolată rasă deasupra.

Porții: 2
Preparare: 20 min
Fierbere: 5 min
Așteptare: 3 ore

Spumă dulce-acrișoară

Ingrediente:

- **250 g mascarpone**
- **2,5 foi gelatină**
- **4 pliculețe zahăr vanilinat**
- **2 ouă**

Pentru capacul de fructe:

- **4 maracuja (fructul pasiunii)**
- **15 g zahăr**

Pentru decor:

- **fructe, la alegere**
- **biscuiți dulci cu susan**

Mod de preparare:

1. Foile de gelatină se hidratează în cantitatea de apă prevăzută pe pachet. Între timp, brânza mascarpone se mixează cu ouăle și zahărul vanilinat.
2. Se adaugă gelatina preparată, se amestecă și se varsă în rame metalice speciale așezate pe o farfurie plată.
3. Se taie în două fructele de maracuja și se scoate conținutul cu o linguriță. Tot conținutul fructelor împreună cu zahărul se fierbe 3 minute la foc mic și apoi se lasă să se răcească.
4. Se toarnă în ramele metalice umplute cu crema vanilată și se dau la frigider pentru 3 ore. Se servesc cu fructe proaspete și, eventual, biscuiți dulci cu susan.

Porții: 4-6
Preparare: 45 min
Coacere: 20 min
Fierbere: 15 min
Așteptare: 3 ore

Prăjitură cu sirop de cafea

Ingrediente:

Pentru blat:

- 5 ouă
- 150 g zahăr
- 100 g făină
- 50 g amidon
- 20 g cacao
- 1/2 pliculeț praf de copt

Pentru siropul de cafea:

- 80 ml apă
- 100 g zahăr
- un plic zahăr vanilinat
- 50 ml cafea foarte tare

Pentru cremă:

- 500 ml lapte
- 4 linguri amidon
- 2 pliculețe zahăr vanilinat
- 70 g zahăr tos
- 200 ml frișcă lichidă rece

Pentru decor:

- o lingură cacao
- sirop de ciocolată

Mod de preparare:

1. Pentru blat, albușurile se bat cu o treime din cantitatea de zahăr, iar gălbenușurile se freacă cu restul zahărului până ce se obține o cremă albă. În această cremă se adaugă spuma de albuș.
2. Făina, praful de copt, amidonul și cacaua se amestecă și se cern în amestecul de la punctul 1. Se amestecă delicat și nu foarte mult timp căci blatul va cădea. Se toarnă într-o formă unsă cu unt și tapetată cu făină și se coace 20 de minute.
3. Se face siropul prin fierberea apei cu zahărul și zahărul vanilinat și, după ce acesta s-a topit, se adaugă cafeaua. Se lasă deoparte. Se prepară crema pentru care amidonul se desface în puțin lapte rece, iar restul laptelui și zahărul tos și vanilinat se pun pe foc. Când fierbe, se trage de pe foc și se pune amidonul. Se pune din nou pe foc pentru un clocot, se retrage de pe aragaz și se amestecă energic pentru a se răci. Apoi, se bate frișca și se amestecă în crema fiartă.
4. Blatul se taie în două părți, una se așază pe un platou și se însiropează cu siropul de cafea. Se pune jumătate din cantitatea de cremă, se așază al doilea blat care se însiropează și se finisează cu restul cremei. Se dă la rece pentru 3 ore și se servește presărată cu cacao cernută și sirop de ciocolată.

Porții: 4-6
Preparare: 45 min
Coacere: 20 min
Fierbere: 15 min
Așteptare: 4 ore

Deliciu cremos

Ingrediente:

Pentru blat:

- **8 ouă**
- **10 linguri zahăr**
- **14 linguri amidon**
- **o linguriță praf de copt**
- **2 linguriițe cafea solubilă**

Pentru crema de unt:

- **4 ouă**
- **440 g zahăr pudră**
- **2 pachete unt**
- **esență de vanilie**

Pentru decor:

- **fulgi de ciocolată**

Mod de preparare:

1. Pentru blat, gălbenușurile se freacă cu zahărul până ce se obține o cremă spumoasă în care se adaugă cafeaua solubilă, amidonul, praful de copt și albușurile bătute spumă. Aluatul se toarnă într-o tavă pătrată sau dreptunghiulară și se coace 25 de minute. Se lasă să se răcească în tavă și apoi se taie în trei.
2. Pentru cremă, la bain-marie se freacă ouăle cu zahărul până ce își dublează volumul. Se scoate de la bain-marie și se continuă amestecarea până ce se răcește. Separat, untul moale se freacă spumă. Când compoziția de ouă s-a răcit se amestecă cu spuma de unt, până la completa omogenizare. Se potrivește gustul cu esența de vanilie.
3. Într-o tavă, se așază alternativ blaturile și crema având grijă ca ultimul strat să fie cremă. Se presară cu fulgi de ciocolată și se dă la rece pentru 4 ore.

Porții: 2
Preparare: 20 min
Coacere: 40 min
Așteptare: 4 ore

Prăjitură parfumată cu morcovi

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 4 ouă
- 150 g zahăr
- 4 morcovi mari
- 275 g făină
- un plic praf de copt
- un plic zahăr vanilinat
- 3 linguriţe scorţişoară
- 2 linguriţe ghimbir măcinat
- 300 ml ulei

Pentru cremă:

- 800 ml smântână
- 150 g zahăr pudră
- un plic gelatină
- 5 ml esenţă de vanilie

Pentru decor:

- fulgi de ciocolată

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se amestecă ouăle cu zahărul şi zahărul vanilat până ce se obţine o cremă albă în care se adaugă scorţişoara, ghimbirul şi uleiul. Se amestecă bine.
2. Apoi se adaugă morcovii trecuţi prin răzătoarea cu ochiuri mici şi se omogenizează. La final, se pune făina amestecată cu praful de copt. Se toarnă amestecul într-o tavă dreptunghiulară şi se coace 40 de minute. Apoi se lasă să se răcească în tavă, se scoate şi se taie cu un cuţit bine ascuţit.
3. Pentru umplutură, se prepară gelatina conform indicaţiilor de pe pachet, iar smântâna se mixează cu zahărul şi vanilia. Apoi se combină cu gelatina.
4. Blatul tăiat în două se umple cu un sfert din cantitatea de cremă de vanilie, iar restul se aşază deasupra, netezind cu un cuţit trecut prin apă rece. Se lasă la rece 4 ore. Se ornează cu fulgi de ciocolată, înainte de servire.

Porţii: 4-6
Preparare: 60 min
Fierbere: 35 min
Aşteptare: 6 ore

Foi cu cremă de vanilie și cremă cu mac

Ingrediente:

Pentru bază:

- **o foaie cremșnit din comerț**

Pentru crema de vanilie:

- **8 gălbenușuri**
- **200 g zahăr**
- **700 ml lapte**
- **100 g amidon**
- **300 g unt**
- **10 ml esență de vanilie**

Pentru crema de mac:

- **750 ml lapte**
- **8 linguri nucă de cocos rasă**
- **2 linguri mac**
- **250 g unt**
- **223 g griș fin**
- **80 g zahăr**

Pentru glazura de ciocolată:

- **100 g ciocolată**
- **100 ml frișcă lichidă**

Mod de preparare:

1. Pentru crema de vanilie, gălbenușurile se freacă cu zahărul și amidonul și se adaugă 50 ml lapte rece. Se amestecă bine pentru a obține o ciulama. Restul laptelui se fierbe și, când dă în clocot, se toarnă puțin câte puțin peste ciulamaua de gălbenușuri. Se amestecă energic și, după folosirea laptelui, crema se pune pe foc mic. Când devine groasă, se trage de pe foc și se lasă la răcit. Apoi se mixează cu untul moale, nu topit, și esența de vanilie.
2. Pentru crema de mac, se pune întâi untul tăiat bucăți să fiarbă 20 de minute, înlăturând spuma care se formează. La capătul a 20 de minute de fiert, grăsimea rămâne la fundul vasului, iar deasupra este un lichid gălbui. Se strecoară, grăsimea se aruncă, iar lichidul galben se măsoară. Trebuie să fie 100 ml de unt clarifiat, care se amestecă cu grișul și laptele. Se amestecă bine și apoi se pun macul și zahărul. Se pune la fiert 10-15 minute până ce amestecul se desprinde de vas. Se trage de pe foc și se amestecă în continuare până ce se răcește complet, moment în care se adaugă nuca de cocos. Se amestecă până la omogenizare.
3. Pe un platou se așază foaia de cremșnit și apoi un strat de cremă de vanilie care se nivelează cu un cuțit trecut prin apă rece. Urmează crema de mac, iar cremă de vanilie și iar crema de mac.
4. Pentru glazură, ciocolata se rupe bucăți și se pune într-un vas. Frișca se pune la fiert și, când dă în clocot, se toarnă peste ciocolată. Se lasă 30 de secunde și apoi se amestecă până ce se topește ciocolata. Se obține o cremă fină care se toarnă peste prăjitură. Se lasă așa cel puțin 6 ore și apoi se taie.

Porţii: 6
Preparare: 40 min
Coacere: 10 min
Fierbere: 15 min
Aşteptare: 2 ore

Vis de vară

Ingrediente:

Pentru blat:

- **100 g ciocolată neagră**
- **3 ouă**
- **100 g zahăr**
- **50 g făină**
- **1/2 linguriță praf de copt**

Pentru crema de cireșe:

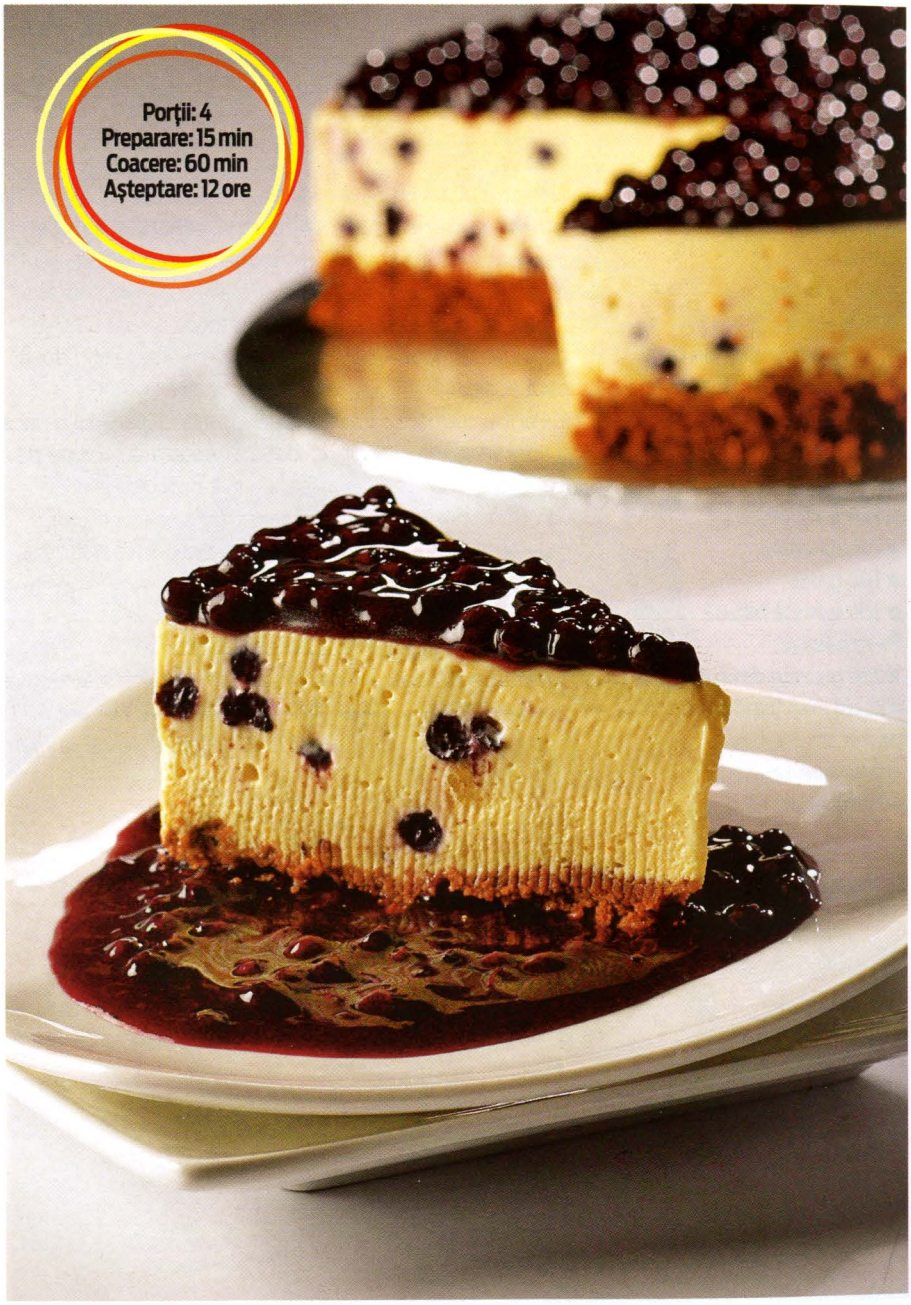
- **150 g cireșe tăiate**
- **2 gălbenușuri**
- **o lingură făină**
- **150 g zahăr**
- **200 ml lapte**
- **100 g unt**
- **150 g frișcă bătută**

Pentru decor:

- **250 g cireșe din compot**
- **sucul unei jumătăți de portocală**
- **o lingură zahăr**
- **câteva nuci**

Mod de preparare:

1. Pentru blatul de bază, ciocolata se topește la bain-marie. Între timp, gălbenușurile se freacă cu zahărul și apoi se adaugă ciocolata topită. Se adaugă făina, praful de copt și apoi spuma de albușuri bătute. Tava mare de cuptor se tapetează cu hârtie, se întinde aluatul cu o spatulă și se coace 10 minute. Apoi, după ce s-a răcit, se taie în două părți egale.
2. Pentru cremă, se freacă gălbenușurile cu zahărul și făina și apoi se stinge cu lapte cald. Se amestecă și se pune pe foc, amestecând mereu pentru a evita cocoloașele. Se dă deoparte când se leagă. Înainte de a se răci de tot, se adaugă untul frecat în prealabil și apoi frișca bătută și cireșele.
3. Se așază o foaie de blat, se pune crema, se acoperă cu a doua foaie și se dă la rece pentru 2 ore.
4. În momentul servirii, din cireșele bine scurse și amestecate cu sucul de portocală și zahărul se face un sirop care se fierbe 5 minute. Se așază nucă pe fiecare porție și se toarnă siropul de cireșe.


Porții: 4
Preparare: 15 min
Coacere: 60 min
Așteptare: 12 ore

Tartă cremoasă cu afine

Ingrediente:

- **300 g biscuiți sfărâmicioși**
- **175 g unt**
- **150 g afine**
- **550 g iaurt**
- **60 g mascarpone**
- **5 ouă**
- **200 g zahăr**

Pentru servit:

- **dulceață de afine**

Mod de preparare:

1. Pentru bază, biscuiții se mărunțesc, se amestecă cu untul topit, se tasează și se dă la frigider.
2. Iaurtul bine scurs se mixează cu mascarpone și zahăr. Apoi, se pun ouăle pe rând, amestecând după fiecare. Se adaugă afinele și se toarnă totul peste baza de biscuit. Se dă la cuptor pentru o oră.
3. Se lasă prăjitura să se răcească și se dă la frigider pentru o noapte. Se servește cu dulceață de afine.

Porții: 4
Preparare: 20 min
Fierbere: 20 min
Așteptare: 2 ore

Prăjitură cu crema de lămâie

Ingrediente:

Pentru bază:

- **250 g biscuiți sfărâmicioși**
- **125 g unt moale**

Pentru crema de lămâie:

- **sucul a 3 lămâi**
- **coaja de la 2 lămâi**
- **150 g zahăr**
- **4 ouă**
- **100 g unt**

Pentru servit:

- **zahăr pudră**

Mod de preparare:

1. Pentru bază, se mărunțesc biscuiții și apoi se amestecă cu untul topit, amestecând sau mixând continuu. O formă se tapetează cu hârtie de copt, se așază amestecul de biscuiți cu unt îndesând bine. Se acoperă și se dă la rece pentru 30 minute.

2. Pentru cremă, se amestecă sucul strecurat de lămâie cu coaja, zahărul și untul. Se bat ouăle și se adaugă apoi amestecul. Se pune la bain-marie. Se fierbe amestecând continuu aproximativ 20 de minute. Se lasă să se răcească.

3. În tava cu baza de biscuiți se pune crema de lămâie și se presară cu zahăr pudră.

Porții: 4
Preparare: 40 min
Coacere: 45 min
Fierbere: 5 min
Așteptare: 4 ore

Tartă cu brânză și mango

Ingrediente:

Pentru blat:

- **100 g biscuiți sfărâmicioși, cu cacao**
- **30 g unt**

Pentru umplutură:

- **500 g brânză de vaci**
- **50 g zahăr**
- **2 ouă**
- **coaja unei lămâi**
- **o lingură amidon**
- **o lingură smântână**

Pentru garnitura de fructe:

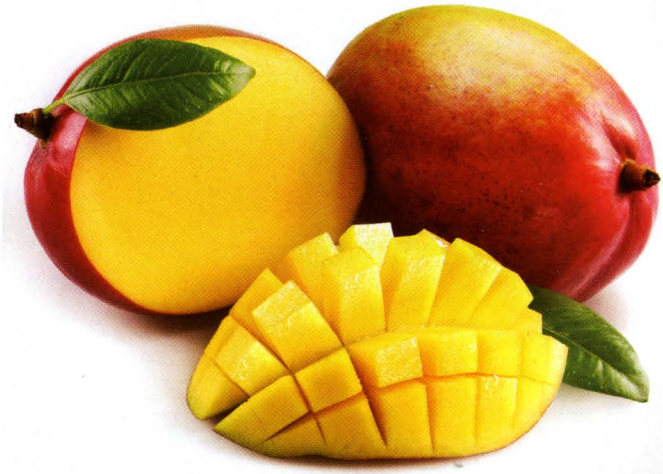
- **400 g mango**
- **2 foi gelatină**
- **4 linguri zahăr**
- **40 ml apă**

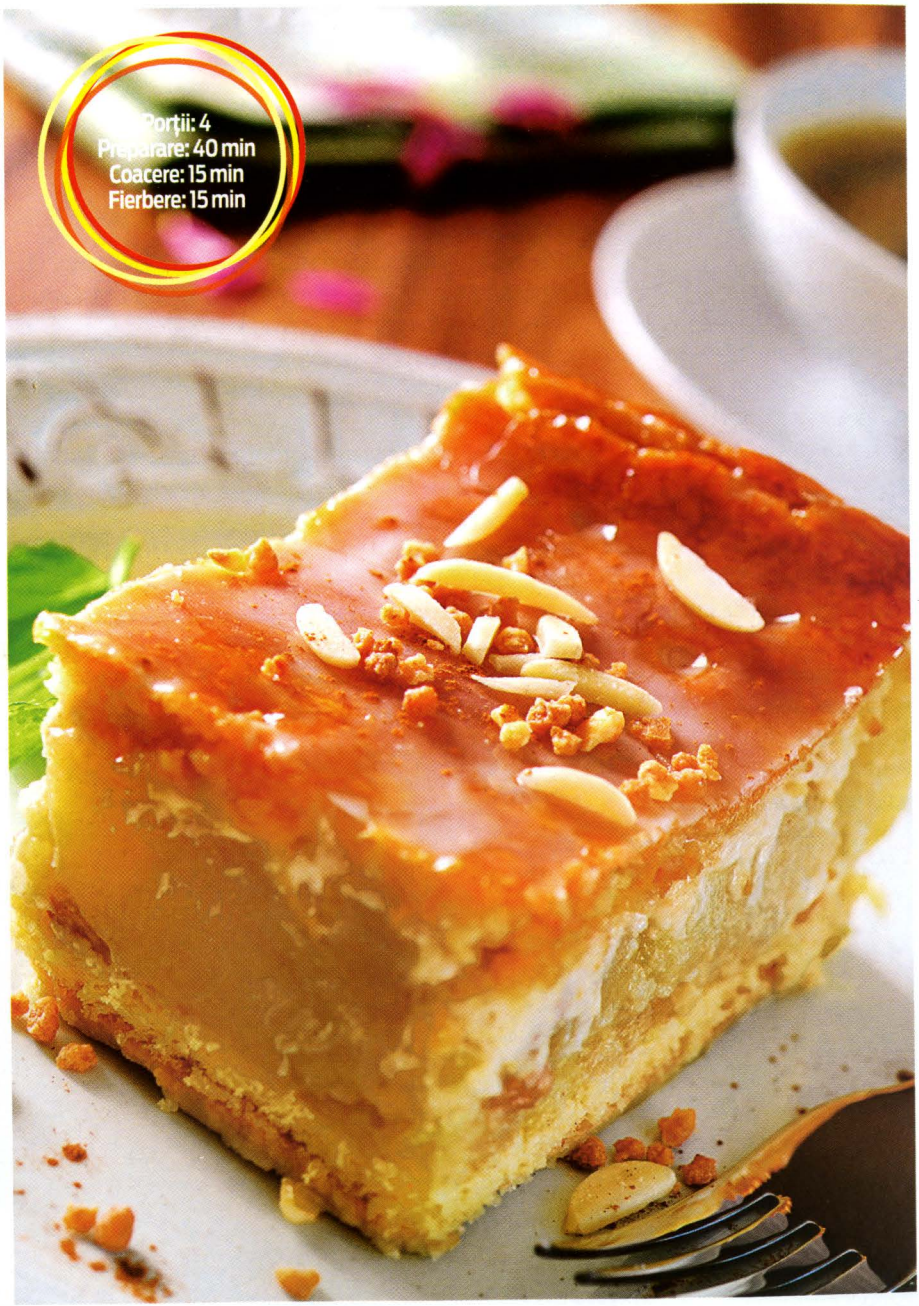
Pentru decor:

- **un tub frișcă**

Mod de preparare:

1. Se mărunțesc biscuiții și se amestecă cu untul topit. O formă se unge cu unt și se pune acest amestec tasându-l bine pentru a deveni o bază solidă.
2. Brânza se mixează cu smântâna, iar gălbenușurile se mixează cu zahărul. Se adaugă apoi brânza, coaja de lămâie și amidonul. Se bat albușurile spumă și se adaugă și ele. Se amestecă și apoi se pune crema de brânză peste stratul de biscuiți. Se dă la cuptor pentru 45 de minute. Se lasă apoi să se răcească.
3. Se face garnitura de mango pentru care fructele bine coapte se mixează cu zahărul obținând un piure. Gelatina se înmoaie în apă rece pentru 5 minute, apoi se încălzește amestecul. Când începe să fiarbă, se toarnă peste piureul de mango. Se amestecă și se varsă peste brânză.
4. Se dă tarta la rece pentru 4 ore, iar înainte de servire se ornează cu frișcă.




Porții: 4
Preparare: 40 min
Coacere: 15 min
Fierbere: 15 min

Prăjitură cu spumă de mere

Ingrediente:

Pentru blat:

- 2 ouă
- 60 g zahăr
- 60 g făină

Pentru spuma de mere:

- 500 g mere
- sucul unei jumătăți de lămâie
- 25 g unt
- 3 linguri zahăr
- 160 ml frișcă lichidă
- 4 g gelatină

Pentru sosul caramel:

- 50 g zahăr
- 40 g unt semi-sărat
- 200 ml frișcă lichidă
- 4 g gelatină

Pentru servit:

- 100 g alune prăjite

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se mixează gălbenușurile cu zahărul, iar albușurile se bat spumă. Se adaugă spuma peste crema de gălbenușuri. Se cerne făina direct în vas și se amestecă ușor. În tava tapetată cu hârtie se pune aluatul, se întinde în cerc sau pătrat și se dă la cuptor pentru 10-12 minute. Se lasă să se răcească și apoi se reașază foaia în tava de copt.
2. Pentru spuma de mere, se prepară gelatina, iar merele curățate și tăiate bucăți se pun într-o tigaie cu untul, zeama de lămâie și două linguri de zahăr. Se acoperă și se lasă pe foc 15 minute, pentru ca merele să devină fondante. Apoi, se mixează și se amestecă cu gelatina. Se amestecă bine și se lasă să se răcească. Frișca și o lingură de zahăr se bat și se adaugă în amestecul de mere complet răcit. Se pune peste blat, se nivelează și se dă la congelator.
3. Pentru sosul caramel, se prepară gelatina, iar zahărul se caramelizează. Separat, se încălzește frișca și se toarnă peste zahărul topit. Se trage de pe foc, se pune untul și se repune pe foc pentru a se omogeniza și întări. Se adaugă apoi gelatina scursă, se amestecă și se lasă să se răcească.
4. Se scoate prăjitura din congelator, se toarnă sosul caramel și se dă la rece pentru 4 ore. Se servește presărată cu alune prăjite.

Porții: 4
Preparare: 30 min
Coacere: 20 min

Prăjitură cu fructe de pădure

Ingrediente:

Pentru blat:

- 3 ouă
- 3 linguri zahăr
- 2 linguri făină
- o lingură cacao

Pentru umplutură:

- 500 ml frișcă lichidă
- 300 g fructe de pădure

Pentru decorul de jeleu:

- 150 g fructe de pădure
- 30 g zahăr pudră
- 1,5 foi gelatină
- câteva picături de colorant alimentar roșu
- frișcă

Mod de preparare:

1. Pentru aluatul de bază, se bat albușurile cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, apoi făina în ploaie și cacaua cernută. Se amestecă ușor, se toarnă într-o tavă tapetată cu hârtie și se întinde cu o spatulă într-un strat cât mai egal. Se coace 15-20 de minute, se lasă să se răcorească în tavă, se scoate hârtia și se așază în aceeași tavă.
2. Frișca se bate spumă și apoi se amestecă cu fructele, mixând doar o tură de mixer. Se pune amestecul de frișcă peste blatul din tavă.
3. Pentru decorul de jeleu se prepară gelatina, iar fructele se mixează cu zahărul. Trebuie să se obțină 125 ml suc. Acest suc se strecoară și se pune pe foc doar pentru a-l încălzi. Apoi se amestecă cu gelatina și câteva picături de colorant. Se lasă un pic să se răcorească și se toarnă peste frișca cu fructe.
4. Se dă prăjitura pentru 2 ore la frigider și se servește cu frișcă și fructe.

Porţii: 4
Preparare: 40 min
Coacere: 30 min
Fierbere: 10 min
Aşteptare: 4 ore

Foi cu cremă dulce-acrișoară

Ingrediente:

Pentru foi:

- 5 ouă
- 175 făina de migdale
- 175 g zahăr pudră
- 35 g făină
- 25 g unt topit
- 4 albușuri
- un praf sare

Pentru cremă:

- 220 g unt
- 2 gălbenușuri
- un ou întreg
- 100 g zahăr
- 65 ml apă
- o lingură suc de lămâie
- coaja unei lămâi

Pentru glazura de lămâie:

- 50 ml frișcă lichidă
- 50 ml lapte
- 50 g zahăr
- o lingură suc de lămâie
- 1/2 linguriță gelatină granule

Mod de preparare:

1. Pentru foi, se mixează ouăle cu făina de migdale, sarea și zahărul pudră până ce se obține un amestec spumos care și-a triplat volumul. Apoi se adaugă făina cernută. Separat, albușurile se bat spumă tare și se adaugă în compoziție. Se amestecă cu delicatețe și apoi se toarnă untul topit.
2. Aluatul se împarte în trei și se coace fiecare parte într-o tavă tapetată cu hârtie, în care amestecul se întinde cu o paletă. Se coace 10 minute și apoi se lasă la răcit.
3. Pentru cremă, zahărul și apa se pun pe foc și, între timp, se bat ouăle. Odată zahărul topit și siropul fiert se toarnă peste ouă și gălbenușuri amestecând continuu. Crema în formare își va mări volumul și va deveni călduță. Se adaugă untul mixând în continuare. Se pun și coaja și sucul de lămâie și se dă la rece până în momentul folosirii.
4. Pentru glazura de lămâie se prepară gelatina conform indicațiilor de pe plic, iar restul ingredientelor se amestecă și se pun pe foc. La primul clocot se retrag, se lasă să se răcească ușor și se amestecă cu gelatina.
5. Pentru montarea prăjiturii se așază alternativ foaie și cremă, având grijă ca ultimul strat să fie de cremă peste care se toarnă glazura de lămâie. Se dă prăjitura la rece pentru 4 ore.

Porții: 4
Preparare: 40 min
Coacere: 10 min

Răsfăț cu cireșe

Ingrediente:

Pentru blat:

- 100 g ciocolată neagră
- 3 ouă
- 100 g zahăr
- 50 g făină
- 1/2 linguriță praf de copt

Pentru umplutură:

- 350 g frișcă lichidă
- 300 g cireșe

Pentru finisat:

- 100 g ciocolată neagră
- 80 g unt
- 50 g zahăr
- 100 ml frișcă lichidă
- o linguriță scorțișoară

Mod de preparare:

1. Pentru blat, ciocolata se topește la bain-marie. Între timp, gălbenușurile se freacă cu zahărul și apoi se adaugă ciocolata topită. Se pun făina și praful de copt și apoi spuma de albușuri bătute. Tava mare de cuptor se tapetează cu hârtie, se întinde aluatul cu o spatulă și se coace 10 minute. Apoi, după ce s-a răcit, se taie în două părți egale.

2. Pentru umplutură, frișca lichidă foarte rece se mixează pentru a obține spuma care se amestecă cu cireșele curățate de sâmburi și, eventual, tăiate.

3. Într-un vas plat, se așază una dintre foile coapte, se pune umplutura de frișcă și se acoperă cu a doua foaie. Se lasă așa, nu la căldură mare, dar nici la frigider, până ce se pregătește glazura.

4. Pentru a face glazura, la bain-marie se pun ciocolata ruptă bucăți și untul. Separat, zahărul și frișca lichidă se pun pe foc mic pentru a topi zahărul. Apoi, se amestecă cu compoziția de ciocolată și se potrivește gustul cu scorțișoară. Se toarnă peste prăjitură și, după ce s-a răcorit puțin, se dă prăjitura la rece pentru 4 ore.

Porții: 4-6
Preparare: 35 min
Coacere: 15 min
Așteptare: 3 ore

Tort cu smântână și portocale

Ingrediente:

Pentru bază:

- **150 g biscuiți**
- **50 g unt**
- **100 g gem acrișor**

Pentru umplutură:

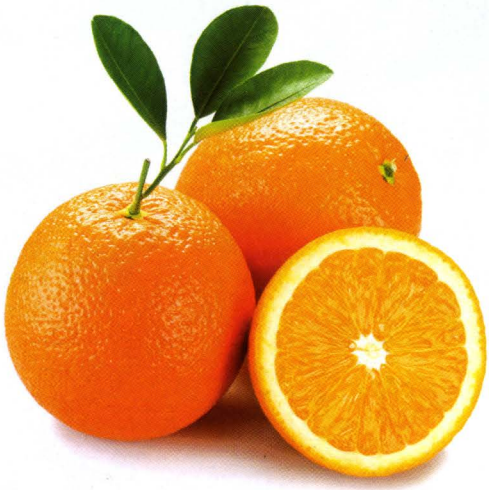
- **150 g smântână**
- **250 g brânză de vaci**
- **4 ouă**
- **20 g făină**
- **2-3 portocale**

Pentru decor:

- **amestec de fructe proaspete, după gust**
- **frișcă**
- **gelatină specială pentru decor**

Mod de preparare:

1. Pentru bază, se mărunțesc biscuiții și se amestecă cu untul topit. Se îndeasă acest amestec într-o formă tapetată cu hârtie de copt. Gemul se încălzește la bain-marie și apoi, cu o pensulă, se unge stratul de biscuiți.
2. Pentru umplutură, se bat spumă albușurile. Apoi, se amestecă smântâna cu brânza de vaci și gălbenușurile. Se pun feliile de portocală tăiate să nu fie prea mari și, la final, făina. Se toarnă peste biscuiți și se coace totul pentru 12-15 minute.
3. Se lasă apoi tortul să se răcească și se decorează cu felii din tot felul de fructe pentru un aspect vesel. Se prepară gelatina pentru decor, se toarnă peste fructe și, după ce s-a răcorit puțin, se dă tortul la frigider pentru 3 ore.
4. Se servește decorat cu frișcă bătută, frumos aranjată pe margine cu ajutorul unui poș sau al unei seringi.



Porții: 4
Preparare: 30 min
Așteptare: 2 ore

Prăjitură rapidă cu banane

Ingrediente:

- 500 g biscuiți sfărâmicioși
- 150 g nucă
- 4 banane
- sucul unei jumătăți de lămâie
- 250 ml frișcă lichidă
- o lingură rom alb
- 2 linguri zahăr
- 2 albușuri
- 2 pliculețe zahăr vanilinat
- un praf de sare

Pentru garnisit:

- 2 banane

Mod de preparare:

1. Cele 4 banane curățate se mixează cu sucul strecurat de lămâie, zahărul și romul. Separat, se bate frișca rece și, la jumătatea formării spumei, se adaugă zahărul vanilinat. Apoi se adaugă în piureul cu banane.
2. Albușurile se bat spumă cu un praf de sare și se amestecă în compoziția cu banane.
3. Prăjitura se montează în fiecare farfurie de servit unde se alternează straturi de biscuiți, cremă, rondele de banane și nuci. Se lasă la rece pentru 2 ore înainte de a servi.

Porții: 4
Preparare: 30 min
Așteptare: 12 ore

Mini tarte de căpșune

Ingrediente:

- **12 pișcoturi**
- **50 g unt**
- **125 g căpșune**
- **250 g brânză ricotta**
- **40 g zahăr**
- **100 ml frișcă lichidă**
- **2 foi gelatină**
- **2 picături colorant alimentar roșu**

Pentru decor:

- **100 ml frișcă lichidă**
- **câteva fructe de zmeură**

Mod de preparare:

1. Se pun foile de gelatină în apă și, între timp, pișcoturile se mărunțesc și se amestecă cu untul topit. O tavă se tapetează cu hârtie de copt și se așază cercurile de metal în interiorul cărora se va pregăti mai departe. Amestecul de unt și pișcoturi se repartizează în cercurile de metal îndesând pentru a forma un pat rezistent. Se dă tava cu totul la rece.
2. Se încălzește frișca lichidă și se pune în ea gelatina înmuiată în apă, apoi se amestecă. Jumătate din cantitatea de căpșune se mixează cu ricotta și cu zahărul. Se adaugă gelatina amestecată cu frișca și colorantul.
3. Se scoate tava cu cercurile de metal și se umplu cu amestecul de căpșune și ricotta. Se egalizează suprafața și se pune din nou tava la rece pentru o noapte.
4. În momentul servirii se decorează cu frișcă bătută amestecată cu 2-3 căpșune și fructe de zmeură proaspete.

Porții: 4-6
Preparare: 30 min
Coacere: 90 min
Așteptare: 24 ore

Tartă cu cremă de lămâie

Ingrediente:

Pentru blat:

- **250 g biscuiți cu cacao**
- **100 g unt moale**
- **câteva picături de esență de lămâie**

Pentru cremă:

- **750 g cremă de brânză**
- **150 g zahăr pudră**
- **125 g smântână**
- **2 linguri rase de făină**
- **coaja și sucul unei lămâi**
- **o linguriță esență de lămâie**
- **3 ouă și 2 gălbenușuri**

Mod de preparare:

1. Pentru bază, biscuiții sfărâmițați se amestecă cu untul topit și cu câteva picături de esență de lămâie. Se pune apoi amestecul într-o formă tapetată cu hârtie și se coace baza pentru 10 minute.

2. Pentru cremă, brânza se mixează 30 de secunde apoi se adaugă zahărul, făina, coaja rasă și sucul unei lămâi, esența de lămâie, ouăle întregi și gălbenușurile. Se adaugă și smântâna și se amestecă bine.

3. Se toarnă peste blatul copt și se dă la cuptor 15 minute la foc mare și apoi la foc mic, încă o oră.

4. După coacere, prăjitura se lasă încă o oră în cuptor cu ușa întredeschisă, se scoate din cuptor și se lasă să se răcească și se dă la rece pentru 24 de ore. Se servește cu coajă rasă de lămâie.

Porții: 4
Preparare: 30 min
Așteptare: 6 ore

Inimă dulce

Ingrediente:

- **300 ml lapte condensat dulce**
- **100 ml suc de lămâie**
- **10 căpșune**
- **250 ml frișcă lichidă**
- **10 biscuiți**
- **o lingură unt sau margarină**

Pentru servit:

- **zmeură**
- **o lingură nucă de cocos**

Mod de preparare:

1. O formă de inimă se tapetează cu hârtie, iar marginile acesteia se lasă să depășească marginile vasului.
2. Separat, se sfărâmă cele 10 căpșune, se adaugă laptele, sucul de lămâie și frișca bătută. Se amestecă bine și se toarnă în formă.
3. Biscuiții se sfărâmă și se amestecă cu untul sau margarina topite și apoi se presară amestecul peste crema din tavă. Cu marginile hârtiei se îndeasă firimiturile și apoi se acoperă conținutul formei cu hârtia.
4. Se dă la congelator pentru 6 ore, apoi se scoate prin răsturnare și se servește decorată cu zmeură și nucă de cocos.

Porții: 4
Preparare: 30 min
Coacere: 10 min
Așteptare: 4 ore

Tartă cu spumă de căpșune

Ingrediente:

Pentru bază:

- **150 g biscuiți digestivi**
- **80 g unt**

Pentru spumă:

- **250 g căpșune**
- **o lingură suc de lămâie**
- **40 g zahăr**
- **3 foi gelatină**
- **250 ml frișcă lichidă**

Pentru decor:

- **2 pliculețe gelatină roșie de decor**

Mod de preparare:

1. Biscuiții mărunțiți se amestecă cu untul topit și apoi se tapisează patru forme. Se dau la cuptor pentru 10 minute apoi se lasă în formă, la rece.

2. Pentru spumă, se pune gelatina la înmuiat iar căpșunile tăiate felii cu zahărul și sucul de lămâie se pun la foc mic, pentru 5 minute. Apoi se mixează și din acest amestec se opresc două linguri pentru decor.

3. Frișca lichidă foarte rece se bate spumă și se amestecă cu piureul de căpșuni. Toată spuma se varsă în formele de inimă, peste blatul de biscuiți.

4. Se prepară gelatina roșie pentru decor și se amestecă cu cele două linguri de piure. Se varsă deasupra spumei, se nivelează scuturând formele și se dau la rece pentru 4 ore.

Porții: 4-6
Preparare: 30 min
Coacere: 15 min
Așteptare: 6 ore

Prăjitură cu zmeură

Ingrediente:

Pentru blat:

- 2 ouă
- 110 g făină
- 1/2 pliculeț praf de copt
- 100 g unt
- 100 g zahăr

Pentru garnituri:

- un borcan mic gem de zmeură
- 400 g brânză de vaci
- 100 g smântână
- un plic gelatină
- 300 ml frișcă

Pentru decor:

- 200 g zmeură
- 2 pliculețe gelatină roșie pentru decor
- 200 g fulgi de migdale

Pentru tavă:

- unt și făină

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se freacă untul cu zahărul, până ce amestecul se albește, se adaugă ouăle, unul câte unul, și apoi făina amestecată cu praful de copt. Se pune aluatul în tava unsă cu unt și tapetată cu făină și se coace 25 de minute. Se lasă să se răcorească, apoi se scoate și, cu un cuțit cu lamă lungă foarte ascuțită, se taie întâi în două părți. Apoi, una dintre părți se taie din nou în două.
2. Pentru umplutura de brânză, aceasta se mixează foarte bine cu smântâna și i se adaugă gelatina preparată.
3. Într-o tavă, se așază o parte subțire de blat care se unge cu gem de zmeură. Se acoperă cu a doua parte subțire reconstituind astfel o jumătate de blat. Se pune crema de brânză cu gelatină și se acoperă cu blat.
4. Se bate frișca și se aranjează deasupra blatului, nivelând-o frumos. Se așază zmeura, cât mai estetic, și se toarnă gelatina roșie pentru decor preparată conform indicațiilor de pe pachet. Se lasă puțin să se închege aceasta și se dă la frigider pentru 6 ore. În momentul servirii, se garnisește bordura cu fulgii de migdale.

Porții: 4-6
Preparare: 60 min
Coacere: 25 min
Fierbere: 40 min

Prăjitură cu două spume

Ingrediente:

Pentru blat:

- 3 ouă
- un pahar zahăr pudră
- un pahar smântână
- un pahar făină
- 1/2 pahar ulei
- 100 g praf de budincă de ciocolată
- un pliculeț praf de copt

Pentru spuma 1:

- 150 g fructe roșii de pădure
- 150 ml apă
- 2 linguriţe amidon
- 2 linguriţe zahăr pudră
- 200 g frișcă bătută

Pentru spuma 2:

- 3 lămâi verzi
- 250 g zahăr pudră
- 125 g unt
- 3 ouă

Pentru servit:

- fulgi de ciocolată

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se folosește un pahar de plastic mare, cu smântână. După ce se golește, se spală, se usucă și se pune alături, pentru că va fi folosit ca unitate de măsură. Separat, se amestecă toate ingredientele uscate, apoi cele lichide, și se omogenizează. Aluatul format se toarnă într-o formă unsă cu unt și tapetată cu făină și se coace 25 de minute.

2. Pentru spuma 1, se pun într-un vas apa, fructele, amidonul și zahărul. Se țin pe foc până ce fierb, apoi se lasă la răcit și se amestecă ulterior cu frișca bătută.

3. Pentru spuma 2, se răzuie coaja lămâilor, li se presează sucul care, împreună cu untul și zahărul, se pun într-un vas la bain-marie. Se freacă pentru a topi și amesteca untul și zahărul. La bain-marie se adaugă și ouăle, unul câte unul, amestecând până ce se obține o cremă fluidă. Se scoate de la bain-marie și se continuă amestecarea până ce se răcește.

4. Pentru a monta prăjitura, se taie blatul în trei și se umple cu spuma de fructe. Se acoperă cu spuma de lămâie, se presară cu fulgi de ciocolată și se dă la rece pentru 4 ore.

Porții: 4-6
Preparare : 40 min
Coacere : 12 min
Fierbere: 10 min
Așteptare: 12 ore

Deliciu roz

Ingrediente:

Pentru blat:

- 120 g făină
- 120 g zahăr
- 4 ouă
- un praf sare

Pentru umplutură:

- 400 ml frișcă lichidă
- 100 g căpșune bine coapte
- 100 g zahăr pudră
- câteva picături colorant roșu

Pentru decor:

- un pliculeț gelatină roșie
- frișcă
- fructe

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se mixează aproximativ 10 minute ouăle cu zahărul până ce compoziția își triplează volumul. Se adaugă apoi făina și sarea, amestecând cu delicatețe. Se varsă aluatul într-o formă și se coace 12 minute. Se lasă să se răcească în tavă și apoi se scoate.

2. Căpșunele feliate și zahărul se pun pe foc cu o lingură de apă, nu mai mult. Se lasă 10 minute și apoi se mixează. Se bate frișca și se amestecă cu piureul de căpșune și colorantul.

3. Blatul se taie în două, se umple cu spuma de căpșune care se repartizează fie mai mult în interior și mai puțin la exterior, fie invers, după dorință.

4. Se prepară gelatina roșie și se toarnă deasupra spumei de căpșune. După ce s-a închegat, se dă la rece de pe o zi pe alta. Se servește cu un moț de frișcă și felii de fructe.

Pentru 2013, în categoria "Brânzeturi", consumatorii au votat:

Miez de Lapte - produsul anului!

Frigărui cu Miez de Lapte şi fructe
Deliciu gata în 5 minute!

Bruschette cu Miez de Lapte şi somon
Sănătos, gustos, uşor de preparat!

Ingredientele naturale, gustul de lapte şi formele inedite au convins:

Miez de Lapte este cea mai inovativă brânză!

Încearc-o şi tu!. Ai nevoie doar de 10 minute, brânza anului şi... puţină imaginaţie.

Brânza Delaco Miez de Lapte este bogată în Calciu şi Fosfor, elemente esenţiale pentru sănătatea sistemului osos. În plus, este uşor de folosit, şi are o formă care îi convinge rapid pe cei mici. Două porţii de 75 de grame de Miez de Lapte asigură 66% din doza zilnică recomandată de Calciu şi 55% din cea de Fosfor.

Delaco Miez de Lapte a câştigat titlul "Produsul Anului 2013" în categoria "brânzeturi", în cadrul Galei organizate de Media Concept Store, agenţia care decernează în România acest titlu, pe baza voturilor a peste 3.500 de respondenţi (eşantion reprezentativ la nivel naţional). Atractivitatea, inovaţia şi satisfacţia consumatorilor au stat la baza evaluărilor.

delaco
Miez de Lapte
Gustare
3 în 1
Fructe, cereale
şi Miez de Lapte
Somon
şi Miez de Lapte
De nerefuzat!
VOTAT PRODUSUL ANULUI
2013
De către consumatorii români
Delaco Miez de Lapte
Delaco Distribution
Natur
Brânză calcică

Porţii: 6-8
Preparare : 10 min
Coacere : 30 min
Fierbere: 15
Aşteptare: 3 ore

Tartă cu cremă de vanilie și căpșune

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 300 g făină
- 200 g margarină Rama maestro
- un praf sare
- 100 g zahăr tos
- 2 gălbenușuri

Pentru crema de vanilie:

- 2 ouă
- 5 linguri zahăr
- 450 ml lapte
- 35 g amidon de porumb
- 2 plicuri zahăr vanilinat
- o fiolă esență vanilie

Pentru decor:

- 400-500 g căpșuni
- un plic gelatină roșie

Mod de preparare:

1. Într-un bol, se pun praful de sare și făina și se frământă cu margarina rece **Rama maestro** tăiată cubulețe. Se adaugă apoi gălbenușurile, se omogenizează bine, și se adaugă zahărul. Se obține un aluat ușor sfărâmicios care se întinde deja în tava de tartă și se lasă apoi 20-30 de minute la frigider.
2. Între timp, se prepară crema de vanilie. Într-un ibric mai mare se bat ouăle cu zahărul și zahărul vanilinat. Se adaugă laptele rece și amidonul și se amestecă bine până dispar toate cocoloașele. Se pune apoi pe foc mic și se amestecă încontinuu, până se îngroașă ca o ciulama. Se ia apoi de pe foc și se pune la răcit. După aceea, se amestecă împreună cu esența de vanilie.
3. Se scoate tava cu aluatul de la frigider, se înțeapă cu o furculiță aluatul și se pune la copt, timp de 20-30 de minute, la foc potrivit. După ce s-a rumenit ușor pe margini, se scoate și se lasă la răcit. Se umple apoi cu crema de vanilie. Se ornează cu căpșunele curățate de frunze și spălate și apoi se toarnă gelatina roșie preparată conform instrcuțiunilor de pe plic. Se ține la frigider trei ore înainte de a se servi.

Porții: 4-6
Preparare: 45 min
Coacere: 20 min
Fierbere: 10 min
Refrigerare: 12 ore

Vis dulce

Ingrediente:

Pentru blat:

- **7 ouă**
- **7 linguri zahăr**
- **6 linguri făină**
- **2 linguri cacao**
- **esență, după gust**

Pentru cremă:

- **300 g zahăr**
- **300 g unt**
- **100 g făină**
- **1/2 l apă**

Pentru decor:

- **150 g alune de pădure**

Mod de preparare:

1. Pentru blat, albușurile se bat spumă cu 5 linguri de zahăr, iar gălbenușurile se freacă cu cele 2 linguri de zahăr rămase. Făina se amestecă cu cacaua și apoi se cerne.
2. Spuma de albuș și crema de gălbenușuri se amestecă apoi se încorporează făina cu cacaua și se adaugă esențele. Se amestecă ușor și se toarnă într-o tavă tapetată cu hârtie. Se coace 20 de minute sau încă 5 minute în plus în funcție de cuptor. Apoi, se lasă să se răcorească și se taie în două.
3. Pentru cremă, se caramelizează zahărul și, după ce s-a topit și a devenit auriu, se toarnă 300 ml apă, se amestecă și se dă deoparte. Va rezulta un sirop. Făina se amestecă cu cele 200 ml apă rece rămase, se pune și siropul de zahăr ars și se fierbe 5 minute. Se lasă la răcit și apoi se freacă întâi cu jumătate din cantitatea de unt și, după ce acesta s-a încorporat bine, se adaugă și restul untului și se amestecă.
4. Pentru asamblare, pe o foaie de blat se pune un strat de cremă și se împrăștie deasupra ei alunele ușor mărunțite. Se acoperă cu a doua foaie și se acoperă cu restul cremei. Se dă la rece de pe o zi pe alta.

Porții: 4-6
Preparare: 45 min
Coacere: 40 min
Așteptare: 12 ore

Prăjitură cu spumă de iaurt

Ingrediente:

Pentru blat:

- 3 gălbenușuri
- 200 ml lapte
- 400 g zahăr
- 200 ml ulei
- 500 g făină
- un plic zahăr vanilinat
- un pliculeț praf de copt

Pentru spuma de iaurt:

- 400 g iaurt
- 4 foi gelatină sau 8 g
- 400 ml frișcă lichidă foarte rece
- 80 g zahăr pudră

Pentru glazura caramel:

- 200 g zahăr
- 50 g unt
- 400 ml frișcă lichidă

Pentru decor:

- 150 g migdale feliate

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se caramelizează 200 g zahăr împreună cu o lingură cu apă. Când totul a devenit auriu, se stinge cu lapte și se lasă să fiarbă la foc mic, amestecând pentru a topi zahărul ars. Se lasă apoi să se răcească.
2. Tot pentru blat, se freacă gălbenușurile cu restul zahărului și cu cel vanilinat, se adaugă uleiul treptat și se continuă amestecarea. După încoporarea uleiului, se toarnă laptele și de preferat este să se folosească mixerul în continuare. Se mixează bine adăugând din când în când făina amestecată cu praful de copt în prealabil. Din acest amestec se coc de două ori două foi egale, în tava tapetată cu hârtie.
3. Pentru spuma de iaurt se prepară gelatina conform indicațiilor de pe pachet și, după ce aceasta s-a topit, se amestecă cu iaurtul. Apoi, se pune zahărul pudră și frișca și se amestecă foarte bine.
4. Într-o tavă se așază o foaie coaptă, se pune spuma de iaurt într-un strat generos și se acoperă cu a doua foaie coaptă. Se lasă așa până se prepară glazura.
5. Pentru glazură, într-o crăticioară se topește zahărul și se amestecă în momentul în care marginile încep să devină maronii. Când s-a topit complet, se trage de pe foc, se pune untul imediat, se amestecă și se pune din nou pe foc. Se adaugă frișca, se amestecă, se lasă 2 minute pe foc și se trage de pe aragaz. Se lasă puțin să se răcorească și se toarnă peste prăjitură. Se presară și migdalale și se lasă așa de pe o zi pe alta, la frigider.

Porții: 4-6
Preparare: 50 min
Coacere: 90 min
Fierbere: 15 min
Așteptare: 14 ore

Foi cu caramel

Ingrediente:

Pentru 6 foi:

- **225 g unt**
- **300 g zahăr**
- **8 gălbenușuri**
- **180 ml lapte**
- **275 g făină**
- **7 g praf de copt**
- **un praf sare**
- **o fiolă subțire esență vanilie**

Pentru caramel:

- **400 g zahăr pudră**
- **400 ml frișcă lichidă**
- **40 g unt**

Pentru decor:

- **100 g nucă măcinată**

Mod de preparare:

1. Pentru foi, se amestecă făina, praful de copt și sarea, iar untul cu zahărul se freacă bine. Apoi în unt se pune câte un gălbenuș pe rând, amestecând după fiecare. Se pune vanilia și apoi, alternativ, făina și laptele. Se amestecă bine și se împarte aluatul în 6 părți. Se unge vasul de copt și se tapetează cu făină, se toarnă o parte și se coace 15 minute. O foaie bine coaptă trebuie să fie ușor uscată. Se lasă apoi 10 minute să se răcorească în tavă, se scoate și se procedează în continuare la fel pentru celelalte foi.
2. Numai după ce toate foile s-au copt și sunt răcite, se prepară crema caramel, pentru care zahărul se topește într-o crăticioară. Înainte să devină foarte închis la culoare, se adaugă frișca și se amestecă mereu pentru a topi zahărul. Se trage de pe foc, se pune untul, se amestecă și se pune la foc mic pentru un minut.
3. Într-o tavă, se așază o foaie se repartizează puțin caramel (cu grijă să ajungă pentru toate foile și decor) și se continuă alternarea foilor și a cremei. Peste ultima foaie se toarnă restul de caramel și se lasă de pe o zi pe alta într-un loc răcoros. După gust, se poate servi prăjitura presărată cu nucă măcinată.

Porții: 4-6
Preparare: 50 min
Coacere: 25 min
Fierbere: 20 min
Așteptare: 12 ore

Felie de Rai

Ingrediente:

Pentru foi:

- **650 g făină**
- **3 gălbenușuri**
- **9 linguri zahăr**
- **9 linguri lapte**
- **9 linguri ulei**
- **o linguriță amoniac**
- **o linguriță oțet**

Pentru cremă:

- **10 linguri zahăr**
- **200 ml lapte**
- **250 ml frișcă**
- **3 ouă**
- **o lingură făină**
- **10 g gelatină**

Mod de preparare:

1. Pentru foi, se amestecă zahărul cu laptele și uleiul și se pun pe foc mic să dea două clocote. Apoi, se lasă la răcit.
2. Amoniacul se stinge cu oțetul și se adaugă în compoziția cu lapte, după care se adaugă gălbenușurile și făina. Se amestecă, se frământă și se împarte aluatul în 3 bucăți din care se întind 3 foi. Se coace fiecare foaie câte 8 minute pe fundul tăvii și se lasă ulterior la răcit.
3. Gălbenușurile se freacă bine cu făina, se opăresc cu laptele fierbinte, se amestecă și se pune crema pe foc până devine ca o smântână. Se prepară gelatina și se încorporează în acest amestec. Se lasă crema la răcit și se bat separat frișca și albușurile cu zahărul. După ce crema s-a răcit, se amestecă ușor cu frișca și albușurile.
4. Într-o tavă mare de cuptor se așază alternativ foi și puțină cremă între fiecare foaie iar ultimul strat trebuie să fie unul generos de cremă. Pe laturi, în loc de decor, se pot folosi firimituri rezultate de la foi. Se lasă așa de pe o zi pe alta.

Porții: 6
Preparare: 35 min
Coacere: 25 min
Fierbere: 10 min
Așteptare: 6 ore

Prăjitură "Arabica"

Ingrediente:

Pentru blat:

- **4 ouă**
- **125 g zahăr**
- **125 g făină**
- **5 g cafea solubilă**

Pentru cremă:

- **16 linguri zahăr**
- **8 gălbenușuri**
- **2 pachete unt**

Pentru tavă:

- **10 g unt**
- **o lingură făină**

Mod de preparare:

1. Întâi se pregătește tava care se unge cu unt și se tapetează cu făină, după care se pune în congelator până ce aluatul este gata. Dacă forma este nonadezivă, nu se mai presară făină. Apoi, ouăle și zahărul se freacă și apoi se transferă la bain-marie. Se amestecă energic pe baie de aburi aproximativ 5 minute până ce conținutul își triplează volumul. Se adaugă cafeaua solubilă și, după ce crema a crescut, se trage de pe foc și se continuă amestecarea până ce se răcește și la ridicarea lingurii se produce un fir continuu. Se pune făina și se amestecă ușor, cu delicatețe, se toarnă în forma de la congelator și se coace 25 de minute.
2. Pentru cremă, gălbenușurile se freacă cu 8 linguri de zahăr până ce se albesc. Celelalte 8 linguri de zahăr se topesc și, înainte să devină maroniu, se pune crema de ouă cu zahăr. Se amestecă pe foc până ce se obține o cremă adevărată care se lasă la răcit.
3. Untul se bate spumă pentru a elimina apa și apoi se amestecă în crema fiartă și răcită.
4. Blatul se taie în două, între cele două foi se pune un sfert din cantitatea de cremă, iar cu restul se îmbracă prăjitura. Se nivelează cu un cuțit cu lamă lată trecut prin apă rece. Se lasă la rece pentru 6 ore. Se decorează după gust.

Porții: 4-6
Preparare: 50 min
Coacere: 20 min
Așteptare:
12 ore și 30 min

Prăjitură cu cremă de lămâie și caramel

Ingrediente:

Pentru blat:

- 2 x 125 g unt plus 50 g
- 2 x 120 g făină
- 2 x 100 g fulgi de nucă de cocos
- 2 x 225 g zahăr

Pentru cremă:

- o lămâie și jumătate
- 80 g unt
- 70 g zahăr
- 2 ouă
- 130 ml frișcă lichidă rece

Pentru decor:

- 150 g zahăr pudră
- 150 ml frișcă lichidă
- 100 g nuci măcinate

Pentru tavă:

- 25 g unt

Mod de preparare:

1. Pentru foi, se amestecă untul, făina, fulgii de cocos și zahărul, iar amestecul rezultat se pune într-o formă de copt unsă cu 25 g unt. Se coace 10 minute, se lasă să se răcorească și apoi se scoate. Se repetă operațiunea pentru a doua foaie.
2. Lămâilor bine spălate li se răzuie coaja și se presează de suc. Într-un vas se amestecă sucul, coaja cu zahărul și ouăle. Apoi, vasul cu acest amestec se transferă la bain-marie amestecând continuu timp de 10 minute.
3. Se scoate apoi de la bain-marie, se pune untul foarte rece și se amestecă până ce acesta se topește. Frișca lichidă rece se bate și, după obținerea spumei, se amestecă în crema de unt. Se dă la rece 30 de minute.
4. Într-o tavă, se așază o foaie, se unge cu crema de lămâie și se acoperă cu a doua foaie peste care se presară nucile ușor mărunțite. Se prepară caramelul pentru care zahărul pudră se pune la topit și, când a devenit auriu spre maro, se toarnă frișca lichidă. Se amestecă un minut și se toarnă peste prăjitură. Se lasă așa într-un loc răcoros de pe o zi pe alta.

Porţii: 4-6
Preparare: 40 min
Coacere: 30 min

Prăjitură cu alune de pădure

Ingrediente:

Pentru foi:

- 3 ouă
- 3 linguri ulei
- 1/2 linguriță bicarbonat
- 100 g miere
- 150 g zahăr
- 500 g făină

Pentru crema de alune:

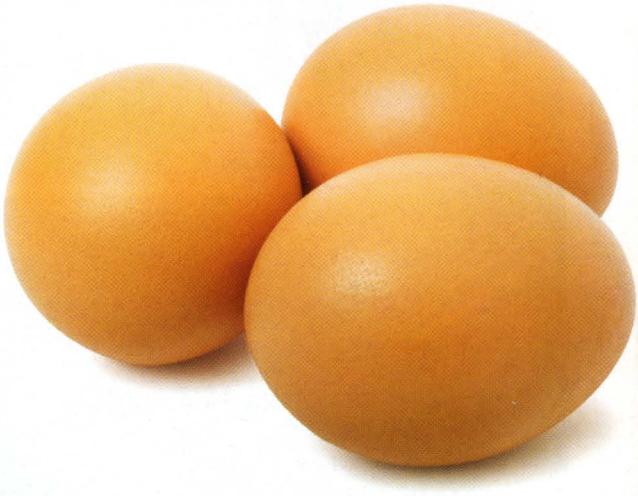
- 600 g alune de pădure
- 400 g smântână
- 125 g zahăr
- un pliculeț gelatină
- 5 ml esență de rom

Mod de preparare:

1. Pentru foi, mierea și zahărul se pun pe foc, iar vasul se retrage după ce s-a topit zahărul. Se lasă puțin să se răcorească, apoi se adaugă pe rând ouăle, uleiul și făina amestecată cu bicarbonatul. Trebuie să se obțină un aluat mai consistent din care se întind două foi care se coc 15 minute fiecare.

2. Pentru cremă, se prepară gelatina, iar alunele se macină. Smântâna bine scursă se amestecă cu gelatina, alunele măcinate și zahărul. Se potrivește gustul de esență.

3. În tava mare de aragaz, se așază o foaie, se pune crema care se întinde cât mai uniform și se acoperă cu a doua foaie. Se lasă de pe o zi pe alta și se servește cu alune de pădure neprăjite și ușor mărunțite.



Porții: 4-6
Preparare: 60 min
Coacere: 35 min

Tort cu 2 creme

Ingrediente:

Pentru blat:

- 100 g nuci coapte
- 25 g cacao
- 200 g miere
- 250 g făină
- 4 ouă
- 200 g unt
- 1/2 pliculeț praf de copt
- 2 linguri rom alb

Pentru crema 1:

- 100 g miez de nucă
- 100 g miere
- 100 g făină
- un praf scorțișoară
- 2 linguri zahăr
- 100 g unt
- 250 ml lapte
- 4 linguri lichior de nuci

Pentru crema 2:

- 500 ml frișcă lichidă
- 2 linguri unt
- 400 g ciocolată

Pentru însiropat:

- 200 ml lichior cafea

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se amestecă nucile măcinate, cacaua, făina și praful de copt. Untul moale se freacă cu mierea până ce se obține o spumă care se adaugă în amestecul uscat. Se pun apoi ouăle bătute și romul. Se unge cu unt forma de copt și se toarnă aluatul care se coace 35 de minute.

2. Se prepară crema 1 pentru care se macină 100 g nuci care se amestecă bine cu făina și se prăjesc într-o tigaie. Se adaugă scorțișoara, mierea, untul, zahărul, lichiorul de nuci și laptele. Se lasă să fiarbă la foc mic, până devine groasă. Apoi se lasă la răcit.

3. Se prepară și crema 2 pentru care se pun pe foc frișca și untul. Când fierb, se trage vasul de pe foc și se adaugă ciocolata ruptă bucăți. Se lasă așa 5 minute și apoi se amestecă pentru a obține o cremă untoasă. Se lasă la răcit, de asemenea.

4. Blatul se însiropează cu lichiorul de cafea și se pune un prim strat subțire din crema 1, apoi un strat mai gros din crema 2. Se dă la rece pentru 10 minute, și apoi se pune un strat gros din crema 1 și se finisează cu un strat subțire din crema 2. Se dă la rece pentru o noapte.

Porții: 6-8
Preparare: 45 min
Coacere: 40 min
Așteptare: 12 ore

Tort de morcovi și nuci

Ingrediente:

Pentru blat:

- 250 g morcovi
- 250 g miez de nucă
- 180 g unt
- 375 g zahăr
- 250 ml smântână
- o linguriță suc de lămâie
- 3 ouă
- 10 ml esență de vanilie
- 750 g făină
- un pliculeț bicarbonat
- 1/2 linguriță sare
- 180 g ananas din compot
- 100 g scorțișoară

Pentru cremă:

- 450 g cremă de brânză
- 125 g unt
- 5 ml vanilie
- 200 g zahăr pudră

Pentru decor:

- 200 g miez de nucă

Pentru tavă:

- unt și făină

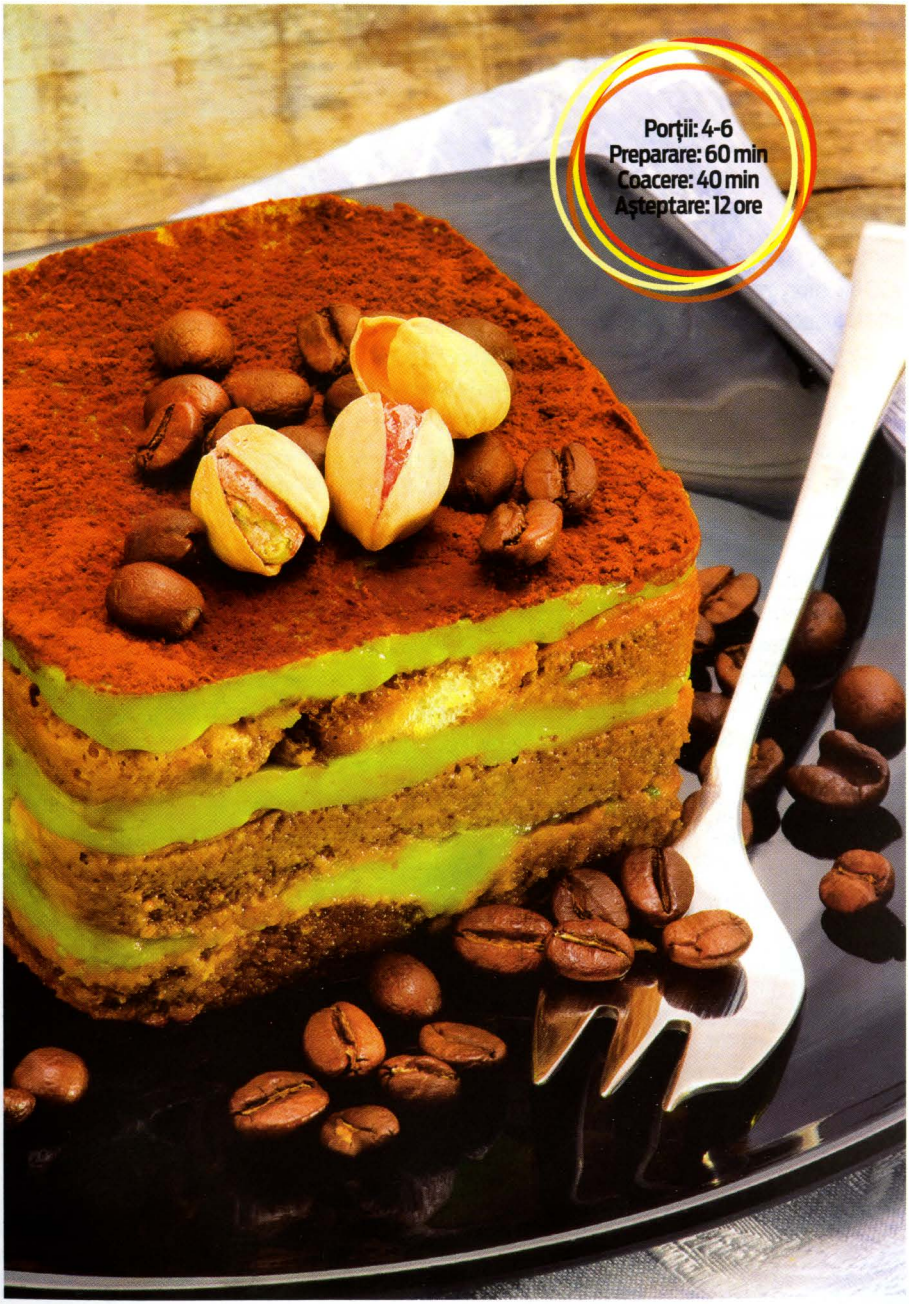
Mod de preparare:

1. Pentru blat, se mixează untul cu zahărul și, când se transformă într-o cremă deschisă la culoare, se adaugă ouăle, unul câte unul, amestecând bine după fiecare. Tot amestecând se pune și vanilia.

2. Separat, se amestecă făina, bicarbonatul, sarea și scorțișoara. Apoi, cu lingura de lemn se adaugă amestecul acesta uscat peste crema de unt și ouă, alternativ cu smântâna și sucul de lămâie strecurat. Se adaugă ananasul tăiat mai mic, morcovii trecuți prin răzătoarea cu ochiuri mici (la robot e mai rapid) și nucile mărunțite. Se amestecă cu delicatețe. Două forme de tort se ung cu unt și se tapetează cu făină, după care aluatul obținut se repartizează în cele două forme. Se egalizează pentru a obține blaturi drepte și se coc pentru 45 de minute. Apoi, se lasă să se răcească în totalitate și se taie fiecare blat în două, obținându-se patru blaturi mai subțiri.

3 Pentru cremă, la mixer se amestecă brânza cu untul, vanilia și zahărul. Se continuă mixarea după ce se pune zahărul pentru că acesta va transforma crema într-una asemănătoare spumei de bezele. Apoi, nuca pentru decor se mărunțește, se pune în tava de aragaz și se lasă să se prăjească, mai mult sau mai puțin, după gust. Atenție, să nu se ardă, se prăjește la foc mic.

4. Pentru montarea prăjiturii, pe un platou se așază alternativ cele patru blaturi cu crema, având grijă să se păstreze cremă și pentru ultimul strat. Se presară nuca prăjită și se lasă la rece de pe o zi pe alta.


Porții: 4-6
Preparare: 60 min
Coacere: 40 min
Așteptare: 12 ore

Prăjitură cu fistic și migdale

Ingrediente:

Pentru blat:

- 200 g făină de migdale
- 80 g zahăr
- 6 ouă
- 100 g zahăr brun
- coaja unei lămâi
- 55 ml ulei de măsline extra virgin
- o linguriță cafea fin măcinată
- esențe vanilie și migdale, după gust
- un praf sare

Pentru crema de fistic:

- 300 g fistic curățat
- 50 ml apă
- 120 g zahăr
- 75 g făină de migdale
- esență de migdale
- o lingură ulei

Pentru tavă:

- unt și făină

Pentru decor:

- 100 g cacao

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se amestecă făina de migdale cu jumătate din cantitatea de zahăr alb. Separat, la mixer se amestecă gălbenușurile cu zahărul brun și restul zahărului alb. Se mixează în jur de 3 minute, până ce amestecul devine alb. Cu o spatulă apoi se amestecă în această cremă făina de migdale cu zahărul. Se adaugă esențele, coaja rasă de lămâie, cafeaua și uleiul. Albușurile se bat spumă cu un praf de sare și apoi, cu lingura, se pune, puțin câte puțin, spuma de albuș în amestecul cu ouă. Se amestecă bine și se toarnă într-o formă de copt unsă cu unt și tapetată cu făină. Se coace pentru 25 de minute și se face testul cu scobitoarea uscată.

2. Pentru crema de fistic, fructele curățate se pun în tava de aragaz și se coc 15 minute. Apoi, sâmburii se pun într-un castron. Se fierbe un sirop din apă și zahăr care se toarnă peste fistic. Se amestecă rapid și se lasă să se răcească. Pe suprafața sâmburilor va apărea o peliculă albicioasă.

3. Tot pentru cremă, se mixează făina de migdale cu fisticul și esența de migdale. Trebuie să se obțină o pastă granuloasă în care se adaugă uleiul și se mixează pentru a obține o pastă fină.

4. Blatul cu migdale se taie în trei cu un cuțit foarte, foarte bine ascuțit și se reașează alternativ cu crema de fistic. Ultimul strat trebuie să fie de cremă de fistic. Se presară din abundență cu cacao și se dă la rece de pe o zi pe alta.

Porții: 4-6
Preparare: 30 min
Coacere: 40 min
Fierbere: 10 min

Prăjitură cu mac și caise uscate

Ingrediente:
- 200 g mac
- 110 g zahăr
- 50 g făină
- 5 ouă
- 6 caise uscate
- 2 linguri stafide
- un plic zahăr vanilinat
- 1/2 piculeț praf de copt
- 50 g făină de migdale
- un praf scorțișoară

Pentru glazura de lămâie:
- 2 albușuri
- 200 g zahăr pudră
- sucul și coaja unei lămâi
- esență de vanilie, după gust

Pentru decor:
- caise uscate

Mod de preparare:

1. Se taie caisele bucăți cât mai mici, iar macul se râșnește ușor, două-trei ture de râșniță. Acestea se amestecă cu restul ingredientelor și se mixează bine. O formă de copt se tapetează cu hârtie, se toarnă aluatul și se dă la cuptor pentru 40 de minute. Se lasă apoi să se răcească complet.

2. Pentru glazura de lămâie, se spală foarte bine cu o periuță lămâia, se trece pe răzătoarea cu ochiuri mici și apoi se presează de suc. Acesta, strecurat, se pune într-o crăticioară împreună cu albușurile, esența de vanilie și zahărul. Se amestecă cu telul la foc mic timp de 3 minute. Apoi, se trage de pe foc și se continuă amestecarea până ce se răcește.

3. Blatul se așază pe un grătar amplasat peste un lighean. Se toarnă glazura de lămâie, se presară caise fin tăiate și se lasă să se usuce glazura. Se dă prăjitura la rece pentru 2 ore și apoi se taie și se servește.

Porții: 4
Preparare: 30 min
Coacere: 20 min

Foi cu suc de roșii

Ingrediente:

Pentru foi:

- 500 g făină
- 12 linguri suc de roșii
- 12 linguri ulei
- 10 linguri zahăr pudră
- un ou
- un pliculeț bicarbonat de sodiu
- un praf sare

Pentru cremă:

- 500 g mascarpone
- 150 g zahăr
- 150 g nuci

Mod de preparare:

1. Pentru aluat, sucul de roșii, sarea, oul și uleiul se amestecă și apoi se pune și zahărul. Se amestecă bine și se pun făina și bicarbonatul de sodiu. Se amestecă ușor și, când aluatul începe să prindă formă, se frământă puțin pentru a obține un aluat omogen. Se împarte aluatul în patru și se întind 4 foi cu sucitorul. Fiecare foaie se coace pe dosul tăvii de aragaz pentru 5 minute.

2. Pentru cremă, se mixează mascarpone cu zahărul pentru a obține o cremă fină în care se adaugă nucile bine mărunțite.

3. Pe un platou drept se așază alternativ foile și crema. Se glazurează sau nu, după gust. Prăjitura se lasă de pe o zi pe alta și apoi se taie.

Porții: 4
Preparare: 35 min
Coacere: 40 min
Așteptare: 2 ore

Tort cu halva și fistic

Ingrediente:

Pentru blat:

- 375 g făină
- 225 g zahăr
- 4 ouă
- 250 g unt
- 150 g halva turcească
- 100 ml suc de portocale
- o fiolă vanilie
- un plic praf de copt
- 1/2 linguriță sare

Pentru umplutură :

- 200 g halva trucească
- 2 linguri miere
- 100 g fistic

Pentru decor:

- 150 g ciocolată neagră
- 150 ml frișcă lichidă
- 100 g fistic
- 100 g fulgi de migdale

Pentru tavă:

- unt
- făină

Mod de preparare:

1. Pentru blat, toate ingredientele în afară de halva se pun în bolul mixerului.

2. După ce toate sunt bine amestecate în jur de 5 minute, se adaugă halvaua fărâmițată cu furculița. Se amestecă bine și se toarnă în tava unsă și tapetată cu făină. Se coace 40 de minute. Apoi, se lasă la răcit și se taie în două.

3. Pentru umplutură, la bain-marie se pune halvaua fărâmițată și mierea și se amestecă să se lichefieze. Se amestecă cu fistic mărunțit și se toarnă imediat pe una dintre cele două părți ale blatului.

4. Pentru decor, într-un bol se pune ciocolata ruptă și se toarnă peste ea frișcă fierbinte. Se amestecă până se topește și se toarnă peste tort. Se lasă să se întărească, se dă la rece pentru 2 ore și se servește presărat cu fistic și migdale.

Porții: 6
Preparare: 45 min
Coacere: 30 min
Așteptare: 3 ore

Tort cu arahide

Ingrediente:

Pentru blat:

- 250 g ciocolată neagră
- 150 g unt
- 200 g zahăr
- 100 g făină
- 150 g arahide
- 4 ouă

Pentru umplutură și decor:

- 400 g ciocolată neagră
- 200 ml frișcă

200 g arahide

Pentru garnisit:

- 150 g arahide prăjite

Mod de preparare:

1. Pentru blat, se topesc ciocolata și untul într-o crăticioară. Apoi, se trage de pe foc și se adaugă pe rând zahărul, făina și ouăle. Se amestecă bine. Se pun arahidele mărunțite și se amestecă din nou.

2. Într-o cratiță cu pereți mai înalți se pune hârtie de copt și se toarnă aluatul. Se coace 30 minute, apoi se lasă la răcit și se taie în trei foi.

3. Pentru cremă, se topește ciocolata la bain-marie și apoi se amestecă cu frișca încălzită și arahidele fin mărunțite.

4. Se așază alternativ blaturile și crema având grijă să rămână cremă și pentru exterior, unde se poate pune cu poșul. Arahidele se mărunțesc și, cu mâna, se garnisește tortul rotindu-l. Se dă la rece pentru 3 ore.

INDEX ALFABETIC

*** PRĂJITURI CU CREMĂ DE CIOCOLATĂ**

Bezele cu cremă de ciocolată și cireșe 24
Foi cu cremă 14
Foi fine cu cremă 22
Negresă 4
Prăjitură alb și negru 6
Prăjitură cu cremă de trufe 12
Prăjitură cu mac 18
Prăjitură cu spumă de ciocolată 10
Ruladă de ciocolată 20
Tarte cu spumă de ciocolată 16
Tort regal 8

*** PRĂJITURI CU CREMĂ DE VANILIE**

Bombă vanilinată 30
Cremeș parfumat 36
Deliciu cremos 42
Foi cu cremă de vanilie și cremă cu mac 46
Prăjitură "la rece" 32
Prăjitura bunicii 26
Prăjitură cu sirop de cafea 40
Prăjitură parfumată cu morcovi 44
Spumă dulce-acrișoară 38
Straturi vanilinate
Tort de morcovi vanilat 28

*** PRĂJITURI CU CREMĂ DE FRUCTE PROASPETE**

Deliciu roz 80
Foi cu cremă dulce-acrișoară 60
Inimă dulce 72
Mini tarte cu căpșune 68
Prăjitură cu cremă de lămâie 52
Prăjitură cu două spume 78
Prăjitură cu fructe de pădure 58
Prăjitură cu spumă de mere 56
Prăjitură cu zmeură 76
Prăjitură rapidă cu banane 66
Răsfăț cu cireșe 62
Tartă cremoasă cu afine 50
Tartă cu brânză și mango 54
Tartă cu cremă de lămâie 70
Tartă cu cremă de vanilie și căpșune 84
Tartă cu spumă de căpșune 74
Tort cu smântână și portocale 64
Vis de vară 48

*** PRĂJITURI CU CREMĂ DE CARAMEL**

Felie de Rai 92
Foi cu caramel 90
Prăjitură "Arabica" 94
Prăjitură cu cremă de lămâie și caramel 96
Prăjitură cu spumă de iaurt 88
Vis dulce 86

*** PRĂJITURI CU CREMĂ DE FRUCTE USCATE**

Foi cu suc de roșii 108
Prăjitură cu alune de pădure 98
Prăjitură cu fistic și migdale 104
Prăjitură cu mac și caise uscate 106
Tort cu 2 creme 100
Tort cu arahide 112
Tort cu halva și fistic 110
Tort de morcovi și nuci 102

LIBERTATEA pentru femei — Rețete de colecție

NOVO PARC, BULEVARDUL DIMITRIE POMPEIU, NR.6, SECTOR 2, BUCUREȘTI
TELEFON: **021.20.30.993;** FAX: **021.20.35.631;** E-MAIL: **lpf@ringier.ro**

REDACTOR-ȘEF
LĂCRĂMIOARA BĂRBULESCU
REDACTOR-ȘEF ADJUNCT
Roxana Florea
ART DIRECTOR
Rodica Roman
EDITOR COORDONATOR
Cristina Bunea
EDITOR FOTO
Ruxandra Torceanu
PRELUCRARE IMAGINE
Mihaela Clip
Libertatea pentru femei este editată de Ringier România, Magazines Division
DIRECTOR PUBLICITATE
Mirela Murariu
ECHIPA VÂNZĂRI
Luigi Negoi (Advertising Sales Manager);
Adina Bulimac (Traffic Manager),
Irina Mutu (Tehnoredactor),
Daciana Rudan (Advertising Project Manager)
Telefon: 021. 20.30.943, Fax: 021.20.35.624

DIRECTOR MARKETING
Mihaela Stănculescu
ECHIPA MARKETING
Cristina Popescu (Senior Group Brand Manager),
Victoria Drăgan (Market Research Manager),
Claudia Rusu (Brand Specialist)
Telefon: 021.20.93.360,
Fax: 021.20.35.631
DIRECTOR PROIECTE SPECIALE
Răzvan Cârstea
BUSINESS SUPORT
Amalia Marcu
DIRECTOR DE PRODUCȚIE
Sebastian Cârneci
COORDONATOR PRODUCȚIE
Camelia Petre
Fax: 021.20.35.697
DIRECTOR DISTRIBUȚIE
Marian Mocanu
DISTRIBUȚIE: Tel.: 021.20.30.861
ABONAMENTE: Tel.: 021.20.35.642,
Fax: 021.20.30.990

Libertatea pentru femei aparține trustului international de presă Ringier
Ringier

DIRECTOR GENERAL
MIHNEA VASILIU
DIRECTOR FINANCIAR
Richard Toth
DIRECTOR COMUNICARE
Adela Popescu
DIRECTOR RESURSE UMANE
Lavinia Rusu
AVOCAT **Daniela Bulacu**
IT MANAGER **Dragoș Dionisie**
Libertatea pentru femei este tipărită la Infopress Group

© Reproducerea oricărui material din această publicație este categoric interzisă în lipsa consimțământului prealabil al Ringier SRL. Textele marcate cu Ⓟ sunt publicate în regim de publicitate plătită.

ISSN 1841-9488
Publicație auditată de BRAT

DRAGOSTEA E MAI FIERBINTE CA VARA!

REVISTA IBERTATEA PENTRU FEMEI
îți aduce noi povești încărcate de iubire pasională!

OFERTĂ SPECIALĂ:
REVISTA+CARTE
9,99 LEI

ÎN FIECARE VINERI, CAUTĂ LA CHIOȘCURI REVISTA LIBERTATEA PENTRU FEMEI, ÎMPREUNĂ CU UN SAVUROS ROMAN DE DRAGOSTE!

Rețete simple pentru momente dulci împreună

PRĂJITURĂ CU VIȘINE

Ingrediente: 1 cub de margarină **Rama Maestro** (250 g), 2 pahare de făină (340 g), ½ pahar de zahăr (125 g), 1 ou, 1 linguriță de praf de copt, 1 lingură de smântână, 600 g de vișine fără sâmburi, pesmet pentru tavă.

Preparare: Adăugați într-un bol zahărul, praful de copt și făina. Adăugați margarina Rama, oul și smântâna. Amestecați totul împreună. Puneți aluatul pe masa presărată cu făină și frământați repede. Înveliți o treime din aluat într-o folie de aluminiu și puneți-l în congelator. Lăsați vișinele la scurs într-o sită. Ungeți tava de copt (alegeți una cu diametrul de 26 cm) cu margarină Rama și apoi presărați puțin pesmet. Acoperiți tava cu aluatul rămas. Puneți vișinele pe aluat. Răzuiți peste fructe aluatul răcit în congelator. Coaceți pentru aproximativ 45 de minute la 180 °C.

timp: **25 min** gradul de dificultate

www.prajituria.ro